VORWERK

O nosso melhor para a sua familia

MASSAS E DOÇARIAS



Bimby

PIZZAS

RECEITA BÁSICA DA MASSA

MASSA 1

- *100 g de leite*
- *100 g de água*
- *50 g de azeite*
- *1 colher de chá de sal*
- *20 g de fermento de padeiro*
- *400 g de Farinha Extra Fina da Nacional*

Com estas Massas também podemos fazer pão. Como leva azeite e leite fica com uma crosta fina e crocante.

Pode utilizar fermento fresco ou seco, 20 g de fermento fresco equivale a 1 saqueta de fermento seco. Se utilizar fermento seco, reduza para metade o tempo de aquecer os liquidos, junte o fermento seco e programe 15 seg. na veloc. 3

MASSA 2

- *200 g de água*
- *50 g de azeite*
- *1 colher de chá de sal*
- *20 g de fermento de padeiro*
- *400 g de Farinha Extra Fina da Nacional*

TÉCNICAS



Preparação
(Para a massa escolhida)
1 – Ponha os líquidos no copo da Bimby
2 – Aqueça-os 1 minuto, a 40ºC e na velocidade 2
3 – Junte o fermento de padeiro, a Farinha Extra Fina da Nacional e o sal
4 – Programe 1 minuto na velocidade Espiga

E JÁ ESTÁ PRONTA A MASSA!

COMO TIRÁ-LA DO COPO COM FACILIDADE?



Retirando-a com as mãos prèviamente untadas com azeite.



Ou desaperte as lâminas e deixe cair a massa sobre a mesa, retirando de seguida as lâminas.

PIZZAS

TÉCNICAS
(Quatro maneiras de esticar a massa)



Estique a massa com as mãos sobre a forma deixando-a muito fina.



Estique a massa sobre a mesa, ajudando com um rolo e deixando-a muito fina.



Estique a massa sobre a mesa pondo-a entre dois plásticos e deixando-a muito fina.



Estique a massa com as mãos sobre a forma, deixando-a um pouco grossa.



A massa deve ficar bem esticada, cobrindo toda a forma (como na foto).



Coloque os ingredientes de forma decorativa.(Utilize para separar os queijos uma cartolina).

TÉCNICAS
(Pré-cozinhar e congelar a massa)

É muito prático pré-cozinhar a massa sem ingredientes e congelá-la. Estique a massa com a grossura a seu gosto, pré-cozinhe-a 6 ou 7 minutos, deixe arrefecer e envolva-a em película transparente para congelar. Quando necessitar, sem esperar que descongele, cubra-a com os ingredientes escolhidos e termine de a cozer no forno.

Massa pré-cozinhada pronta para congelar.





Envolva-a em papel transparente.

Escorra sempre o tomate natural triturado que utilize para pincelar a pizza.

Coloque directamente os ingredientes sobre a massa congelada e coza-a no forno.



PIZZA DE FIAMBRE E ANANÁS

Massa
- *100 g de tomate triturado ou polpa*
- *100 g de água*
- *50 g de azeite*
- *1 dente de alho*
- *1 colher de chá de sal*
- *20 g de fermento de padeiro*
- *400 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*

Para a cobertura
- *100 g de queijo (Mozzarella)*
- *100 g de fiambre picado (que fique miúdo)*
- *1 lata de ananás em conserva bem escorrida*
- *100 g de queijo de cabra ralado ou em tiras finas*
- *Salsa para polvilhar*
- *1 caixa de azeitonas pretas*

PREPARAÇÃO

Massa
- Pese a farinha e reserve
- Ponha no copo os líquidos e o sal e programe 1 minuto, a 40 °C na velocidade 2. (Se utilizar fermento de padeiro seco, programe somente 30 segundos, junte depois o fermento e mexa 15 segundos na velocidade 3).
- Junte a farinha e o fermento e amasse 1 minuto na velocidade Espiga.
- Retire a massa do copo com as mãos untadas em azeite.
- Deixe repousar a massa meia hora antes de a esticar.
- Estique a massa deixando-a muito fina sobre o tabuleiro do forno bem untado com azeite.

Cobertura
- Rale o queijo na velocidade 5-7-9. Retire e reserve.
- Pique o fiambre durante uns segundos na velocidade 3 1/2 (Tem que ficar miudinho). Reserve.
- Cubra a superfície da pizza com o fiambre picado. Polvilhe com queijo ralado.
- Ponha em cima o ananás bem escorrido e aos bocados. Ponha as azeitonas por cima e polvilhe com a salsa
- Introduza a pizza no forno, pré-aquecido a 225 °C durante 15 a 20 minutos.

PIZZA COM QUEIJO, FIAMBRE, ANANÁS EM CONSERVA, SALSA E AZEITONAS PRETAS.



PIZZA QUATRO ESTAÇÕES

Massa
Utilize os ingredientes e a preparação que se indicam na pág. 8

Para a cobertura
- *100 g de cogumelos frescos em lâminas*
- *100 g de alcachofras cozidas e escorridas*
- *100 g de fiambre ou presunto em pedacinhos*
- *Azeitonas verdes sem caroços*
- *1 tomate vermelho às rodelas*
  (Que se seca com papel de cozinha)
- *50 g de queijo Mozzarella ralado*
- *Orégãos*
- *Azeitonas pretas para enfeitar*

PREPARAÇÃO

Cobertura
- Rale o queijo nas velocidades 5-7-9. Reserve.
- Pique o fiambre uns segundos na velocidade 3 1/2. Reserve.
- Pique as azeitonas verdes na mesma velocidade durante uns segundos e misture-os com o presunto reservado.
- Para colocar os ingredientes, deverá dividir a pizza em quatro partes iguais. Pode ajudar com uma cartolina ou uma régua.
- Numa parte ponha o presunto com as azeitonas, noutra as rodelas de tomate com as azeitonas pretas, noutra as alcachofras e na outra os cogumelos.
- Por último, polvilhe com o queijo ralado e os orégãos.
- Introduza a pizza no forno, pré-aquecido a 225 °C durante 15 ou 20 minutos.

O queijo mais indicado para as pizzas é o Mozzarella, que podemos ralar na Bimby para o distribuir melhor por toda a pizza.
Gratina muito bem.

PIZZA 4 ESTAÇÕES COM COGUMELOS, ALCACHOFRAS, FIAMBRE E AZEITONAS VERDES, TOMATE, AZEITONAS PRETAS, QUEIJO E ORÉGÃO.



MINIPIZZAS COM DIVERSOS RECHEIOS E DIFERENTES TAMANHOS (PARA APERITIVOS).

Corte-as com um cortador de massas ou se as quiser muito pequenas pode usar a medida.



PIZZA CALZONE

Ingredientes
- *Utilize os ingredientes e a preparação que se indicam na pág. 8*

Ingredientes do recheio
- *150 g de cebola picada (opcional)*
- *80 g de azeite*
- *150 g de espinafres congelados bem escorridos*
- *150 g de requeijão ou queijo fresco*
- *50 g de queijo parmesão*
- *Passas de Corinto ao gosto*
- *Sal e pimenta*

PREPARAÇÃO

- Com a massa elegida faça discos fininhos do tamanho de um prato e reserve enquanto faz o refogado.
- Rale o parmesão em velocidade 5-7-9 progressivamente. Reserve.
- Ponha no copo o azeite e a cebola, e pique 8 segundos na velocidade 3 1/2 (tem que ficar miudinha), depois programe 7 minutos a 100 °C na velocidade 1. (Se não desejar pôr a cebola, passe directamente a refogar os espinafres).
- Junte os espinafres bem escorridos e programe 5 minutos a 100 °C e na velocidade 1.
- Misture o refogado com o requeijão, as passas de Corinto e o Parmesão. Tempere e deite no centro dos discos (saiem 3 calzones grandes).
- Dobre como se fosse um rissol grande. Humedeça as bordas com um pouco de água e feche pressionando com os dedos.
- Pré-aqueça o forno a 225 °C. Ponha a pizza no tabuleiro do forno (se desejar pode pincelá-la com leite ou ovo batido, ou polvilhá-la com farinha por toda a superfície para que fique mais rústica). Coza-a durante 20 ou 25 minutos. Sirva-a bem quente.

Nota: Pode pôr qualquer outro recheio. Fica muito bem com o da pizza de 4 queijos (pág. 18).
Procure outros recheios nas receitas de pizzas.

PIZZA CALZONE



Como fazer a Calzone.

Como fechar a Calzone.





Calzone já cozida.

PIZZA 4 QUEIJOS

Massa
- *200 g de água*
- *50 g de azeite*
- *1 colher de chá de sal*
- *20 g de fermento de padeiro*
- *400 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*



Para a cobertura
- *100 g de cada queijo ao gosto*

PREPARAÇÃO

Massa
- Pese a farinha e reserve.
- Ponha no copo os líquidos, o sal e programe 1 minuto em 40 ºC na velocidade 2 .(Se utilizar fermento de padeiro seco, programe somente 30 segundos, junte depois o fermento e mexa 15 segundos na velocidade 3).
- Junte a farinha e o fermento e amasse 1 minuto na velocidade Espiga.
- Retire a massa do copo com as mãos untadas em azeite.
- Deixe repousar a massa meia hora antes de a esticar (se não dispõe de tempo, estique-a directamente).
- Estique a massa muito fina (no forno aumenta o volume) sobre o tabuleiro do forno bem untado com azeite.

Nota: Se desejar fazer o dobro da quantidade da massa, programe 3 minutos na velocidade Espiga e ajude com a espátula.

Cobertura
- Rale os queijos elegidos, um a um, na Bimby e reserve-os.
- Se puser queijo azul, não o rale na máquina, parta-o á mão.
- Disponha os queijos sobre a massa, separando-os uns dos outros. Pode-se usar para ajudar a separar uma cartolina ou uma régua, para evitar que se misturem (na foto dispuseram-se formando triângulos como se fossem fatias).
- Ponha-a no forno, pré-aquecido a 225 ºC durante 15 ou 20 minutos.



PIZZA
COM MOLHO
À BOLONHESA E
QUEIJO (molho: ver receita
Lasanha, pág. 84B no livro básico Bimby)

PIZZA COM TOMATE, COURGETE,
MILHO, QUEIJO DE CABRA,
GAMBAS E SALSA



COCA DE VERDURAS

Massa
- *50 g de azeite*
- *50 g de banha de porco*
- *100 g de água*
- *20 g de fermento de padeiro*
- *1 colher de chá de sal*
- *1 pelisco de açúcar*
- *300 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*
  (Podem-se dobrar as quantidades)

Para a cobertura
- *100 g de cebola*
- *100 g de pimento vermelho*
- *100 g de pimento verde*
- *100 g de courgetes sem descascar*
- *100 g de azeite*
- *1 colher de sopa de pimentão*
- *2 colheres de chá de sal*

A banha folha as massas, mas se não gosta troque-a por manteiga ou margarina

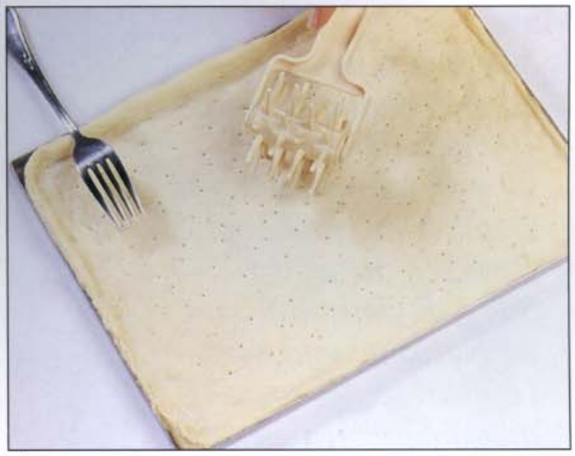
PREPARAÇÃO

- Ponha no copo todos os ingredientes da massa menos o fermento, a farinha e o sal, e programe 1 minuto a 40 °C na velocidade 2.
- Junte o resto dos ingredientes da massa e programe 20 segundos na velocidade 6. Estique a massa muito fina (veja as fotos na técnica).
- Continuando faça a cobertura, ponha todos os ingredientes no copo e pique-os programando 6 segundos na velocidade 3 1/2 , se preferir mais pequenos ponha mais 2 segundos (ao picar as verduras com o azeite, este junta-se com o suco das mesmas).
- Cubra a massa com estas verduras e deixe-a em repouso uns minutos. Pré-aqueça o forno e coza a coca a 225 °C durante 20 minutos aproximadamente.

TÉCNICAS



Estique a massa muito fina com as mãos untadas.



É preferível picar toda a superfície com o rolo ou com um garfo para que os ingredientes cozam melhor.



Pique todos os ingredientes que queira na Bimby. Deite as verduras sobre a massa.



Distribua-as bem por toda a superfície, ajudando com a espátula.



Uma vez cozida, parta-a em bocados com a roleta ou com uma tesoura.

COCA DE BACALHAU



Massa
- *50 g de azeite*
- *50 g de banha de porco*
- *100 g de água*
- *20 g de fermento de padeiro*
- *1 colher de chá de sal*
- *1 pelisco de açúcar*
- *300 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox. (Podem-se dobrar as quantidades)*

Cobertura
- *150 g de bacalhau demolhado, sem espinhas e migado*
- *350 g de cebolas*
- *100 g de azeite*
- *Azeitonas pretas e salsa*
- *Pimenta*
- *Sal*

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo todos os ingredientes da massa menos o fermento, a farinha e o sal, e programe 1 minuto a 40 °C na velocidade 2.
- Junte o resto dos ingredientes da massa e programe 20 segundos na velocidade 6.
- Depois de tirar a massa do copo, estique-a muito fina sobre um tabuleiro untado.
- Continuando prepare a cobertura. Ponha no copo da Bimby a cebola com o azeite e programe 4 segundos na velocidade 3 1/2. Se preferir a cebola mais pequena, programe 2 segundos mais. Cubra com isto toda a massa.
- Também pode refogar a cebola na Bimby, depois de a picar programe 7 minutos a 100 °C na velocidade 1 e cubra com ela toda a superfície da massa, por último espalhe o bacalhau por toda a superfície, ponha as azeitonas pretas e polvilhe com a salsa, o sal e a pimenta.
- Pré-aqueça o forno e coza a coca a 225 °C durante 20 minutos aproximadamente. (Tem que ficar a massa crocante).

EMPANADA DE ATUM

Massas

- *500 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *150 g de água*
- *100 g de azeite para fazer o refogado*
- *50 g de vinho branco*
- *30 g de fermento de padeiro*
- *1 colher de chá de sal*
- *1 pelisco de açúcar*

> ***Se algum dos ingredientes não for do seu agrado, troque-o ao gosto.***

Recheio

- *500 g de atum em azeite*
- *130 g de cebola*
- *3 dentes de alho*
- *100 g de pimento verde*
- *100 g de pimento vermelho*
- *2 ovos cozidos, picados*
- *Um pouco de salsa, sal e pimenta*

PREPARAÇÃO

Massa

- Pese a farinha e reserve.
- Ponha no copo todos os ingredientes menos o fermento e a farinha e programe 1 minuto, 40 ºC na velocidade 2.
- Junte o fermento e a farinha e programe 20 segundos na velocidade 6 e 3 minutos na velocidade Espiga.
- Tire a massa do copo e deixe-a repousar coberta durante 5 ou 6 minutos.
- Proceda segundo se explica nas técnicas (pág. 24 e 25).

Recheio

- Pique os ovos 5 segundos na velocidade 3 1/2. Tire e reserve.
- Pique a cebola, os pimentos e os alhos (faça-o em 2 vezes, pica-se muito melhor) 6 segundos em velocidade 3 1/2.
- Junte o azeite e faça o refogado junto com a cebola, os pimentos e os alhos, programando 20 minutos, a 100 ºC e na velocidade 1.
- Junte o atum picado e bem escorrido, os ovos, a salsa, o sal e a pimenta e misture bem com a espátula. Deixe arrefecer antes de rechear a empanada.
- Uma vez montada a empanada e com o forno pré-aquecido a 200 ºC, coza-a de 25 a 30 minutos.

EMPANADAS

TÉCNICAS PARA FORMAR A EMPANADA RECTÂNGULAR E BAIXA



Passe o rolo pelas bordas para cortar a massa que sobra.

Feche a empanada unindo a massa da base com a de cima, dando-lhe beliscões.





Adorne-a a seu gosto (na foto puseram-se tiras de massa) e pincele toda a superfície.

Pique a massa para que saia o vapor ao cozer. Também pode fazer um buraco no centro como se fosse uma chaminé. Pré-aqueça o forno e coza-a.





Retire a massa do tabuleiro tirando-a da folha anti-aderente.

Empanada terminada.



EMPANADAS

EMPANADA DE LOMBO DE PORCO

Massa
- *500 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*
- *2 ovos*
- *30 g de fermento de padeiro*
- *50 g de azeite*
- *2 iogurtes naturais*
- *1 colher de chá de sal*
- *1 pelisco de açúcar*

Recheio
- *300 g de lombo de porco aos bocados*
- *150 g de chouriço, sem pele aos bocados*
- *100 g de presunto picado*
- *300 g de cebola*
- *50 g de tomate triturado ou polpa*
- *70 g de azeite*
- *Sal e pimenta*

PREPARAÇÃO

Massa
- Pese a farinha e reserve.
- Ponha no copo todos os ingredientes menos o fermento e a farinha e programe 1 minuto, 40 °C na velocidade 2.
- Junte o fermento e a farinha e programe 20 segundos na velocidade 6 e 3 minutos na velocidade Espiga.
- Tire a massa do copo e deixe-a repousar coberta 5 ou 6 minutos.
- Monte a empanada.

Recheio
- Pique o presunto e o chouriço miudinho (se estiver muito duro pique-os 5 ou 6 golpes no turbo). Tire e reserve.
- Pique toda a cebola durante 5 segundos em velocidade 3 1/2 . Junte o azeite e refogue 15 minutos, a 100 °C e na velocidade 1.
- Junte o lombo de porco e programe 7 minutos na mesma temperatura e velocidade.
- Por fim ponha o presunto, o chouriço e o tomate, tempere ao gosto e programe 3 minutos, a 100 °C, na velocidade 1. Deixe arrefecer antes de o utilizar.
- Pré-aqueça o forno a 200 °C. Prepare a empanada e coza-a durante 30 minutos aproximadamente.

EMPANADA DE BACALHAU

Massa
- *500 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*
- *2 ovos*
- *30 g de fermento de padeiro*
- *50 g de azeite*
- *2 iogurtes naturais*
- *1 colher de chá de sal*
- *1 pelisco de açúcar*

Sempre que faça um refogado, escorra o azeite e faça com ele a massa e assim lhe dará um rico sabor.

Recheio
- *130 g de azeite*
- *500 g de cebolas picadas*
- *400 g de bacalhau demolhado*
- *100 g de passas de Corinto (opcional)*
- *150 g de pimentos morrones*
- *1 colher de chá de pimentão*
- *100 g de tomate triturado (pode ser natural) ou polpa*
- *Sal (tendo em conta o do bacalhau) e pimenta a gosto*

PREPARAÇÃO

Massa
- Pese a farinha e reserve.
- Ponha no copo todos os ingredientes menos a farinha, o fermento e os ovos e programe 1 minuto, 40 °C, velocidade 2.
- Junte o fermento, a farinha e os ovos e programe 20 segundos na velocidade 6 e 2 minutos na velocidade Espiga.
- Tire a massa do copo e deixe-a repousar coberta, 5 ou 6 minutos.
- Proceda segundo se explica nas técnicas (pág. 24 e 25).

Recheio
- Pique as cebolas, programando 6 segundos na velocidade 3 1/2 .
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**, deite o azeite e programe 20 minutos, em 100 °C e na velocidade 1.
- Junte o bacalhau, migado, ponha as passas, o pimentão e o tomate e programe 7 minutos, a 100 °C e na velocidade 1.
- Por último, junte os pimentos (escorra bem o liquido que juntaremos à massa da empanada). Rectifique o sal. Deixe arrefecer antes de utilizar e monte a empanada.
- Pré-aqueça o forno a 200 °C, pincele a empanada, pique a superfície e coza-a durante 25 ou 30 minutos.

EMPANADAS

EMPANADA MULTICOLOR

Massa
- *150 g de água*
- *50 g de azeite*
- *50 g de vinho branco*
- *30 g de fermento de padeiro*
- *100 g de manteiga, margarina ou banha*
- *1 colher de chá de sal*
- *1 pelisco de açúcar*
- *450 ou 500 g de Farinha Extra Fina da Nacional*

Os líquidos das receitas das empanadas, podem ser trocados por leite, caldo, vinho, cerveja, etc. Se tiver um bom caldo não hesite meta-o na massa da empanada.

Recheio
- *50 g de azeite*
- *1 pacote de espinafres congelados (250 g)*
- *2 dentes de alho*
- *100 g de passas*
- *30 g de pinhões*
- *130 g de queijo Mozzarella ou Requeijão*
- *130 g de queijo Gruyère*
- *150 g de queijo azul*
- *125 g de fiambre*
- *4 ou 5 ovos*
- *Sal, pimenta*
- *1 ovo (para pincelar a massa)*

PREPARAÇÃO

Massa
- Pese a farinha e reserve.
- Ponha no copo todos os ingredientes menos o fermento e a farinha e programe 1 minuto, 40 °C na velocidade 2.
- Junte o fermento e a farinha e programe 20 segundos na velocidade 6 e 3 minutos na velocidade Espiga.
- Tire a massa do copo e deixe-a repousar coberta, 5 ou 6 minutos.
- Proceda segundo se explica nas técnicas das páginas 30 e 31.

Recheio
- Forre uma forma desmontável de 26 ou 28 cm de diâmetro, e se possível alta, com metade da massa esticada muito fina (reserve a outra metade).

- Ponha o azeite no copo e programe 3 minutos, temperatura Varoma e velocidade 1. Junte os alhos fatiados e programe 2 minutos, 100 °C, velocidade 1.
- Junte os espinafres descongelados, picados e bem escorridos, as passas, o sal e refogue 3 minutos a 100 °C velocidade 1. Deixe arrefecer. Deite-as sobre a massa e junte os pinhões.
- Pique o fiambre e ponha-o sobre os espinafres (todos os picados se fazem em 6 segundos na velocidade 3 1/2).
- Rale o queijo Gruyère, pique os queijos em separado, o azul desfaça-o à mão e ponha-os sobre os espinafres.
- Em cima desta última camada ponha os ovos como se os fosse deitar numa sertã. Ponha o sal e a pimenta e tape com uma capa muito fina de massa, tendo cuidado de não esmagar as gemas. Pincele com ovo batido e faça um buraco no meio para dar saída do vapor. Introduza a forma no forno pré-aquecido a 200 °C, durante 30 minutos aprox.

ALTERNATIVAS DA EMPANADA MULTICOLOR (Pode-se fazer com vários recheios, ponha 4 ou 5 ovos em todas as alternativas)

Alternativa 1

- Guisado de verduras com bacalhau

❖❖❖

Alternativa 2

- Fiambre ou presunto
- Rodelas de tomate
- Queijo ao gosto

❖❖❖

Alternativa 3

- Qualquer carne guisada com tomate e pimentos (a carne põe-se aos bocados pequenos)

❖❖❖

Alternativa 4

- Molho da bolonhesa com bechamel

❖❖❖

Alternativa 5

- Espinafres com bechamel

EMPANADAS

TÉCNICAS PARA FORMAR UMA EMPANADA REDONDA NUMA FORMA ALTA, COM RECHEIO ABUNDANTE EM CAMADAS



Estique a massa entre dois plásticos. Tire o plástico superior e coloque a massa na forma, dando-lhe a volta.



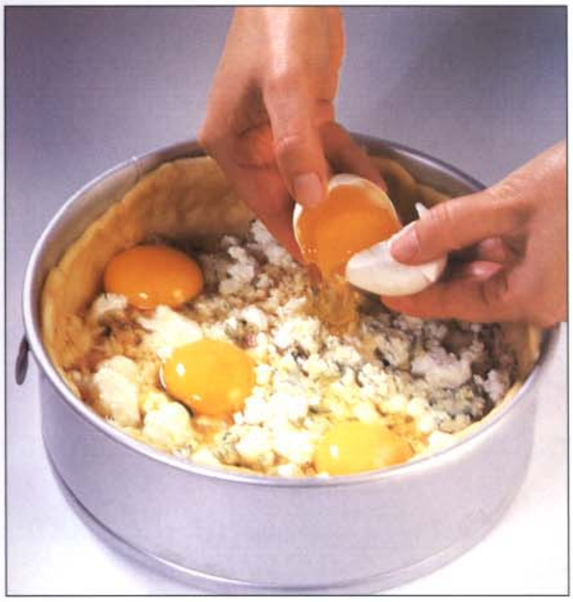
Ajuste bem a massa contra as paredes da forma assim como no fundo e retire o plástico.



Ponha os espinafres refogados sobre a massa formando a primeira camada.



Coloque em cima o fiambre e espalhe por cima os queijos.



Por último, descasque os ovos pondo-os sobre a camada de queijos.



Cubra a empanada sem esmagar as gemas e corte a massa que sobra.



Adorne-a ao gosto e pincele-a com gema de ovo.



Pré-aqueça o forno a 200 ºC e coza-a durante 30 minutos.

RECEITA BÁSICA

Massa para pão

- *350 g de água*
- *2 colheres de chá de sal*
- *1 colher de chá de açúcar*
- *40 g de fermento de padeiro*
- *600 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*

Se deseja fazer pão integral, substitua a farinha por farinha integral e faça do mesmo modo.

PREPARAÇÃO DO PÃO

- Pese a farinha e reserve.
- Ponha no copo a água e o açúcar e programe 2 minutos a 40 °C na velocidade 2.
- Junte metade da farinha e o fermento e programe 8 segundos na velocidade 6.
- Junte o resto da farinha e o sal, e amasse na velocidade Espiga durante 3 minutos.
- Retire a massa com as mãos untadas em azeite ou farinha, dê-lhe a forma desejada (barras, pão de forma, redondo, etc.)
- Pré-aqueça o forno a 50 °C colocando numa das esquinas um recipiente com água quente. Introduza o pão e mantenha-o até que dobre o volume (uns 30 minutos), suba a temperatura do forno para 225 °C sem o abrir e coza outra meia hora. Se nos últimos minutos estiver demasiado tostado, baixe a temperatura para 200 °C. Pode pincelar a superfície do pão, antes de o retirar do forno, com um pouco de água com sal, ou leite, ou manteiga, etc.
- Podem-se dar diferentes sabores, pondo com a água 3 dentes de alho, pimenta, cebola, etc.(veja diferentes pães com diferentes sabores). Também se pode misturar dois tipos de farinha, normal e integral, neste caso aumente 5 ou 10 minutos o tempo de cozedura. Se o cozer dentro de uma forma, unte esta com azeite.
- A esta massa pode juntar-lhe 150 g de azeitonas verdes ou pretas sem caroços e picadas. Também pode pôr-lhe ervas (manjericão, salsa, alecrim, salva, manjerona, cebolinho, etc.).

FUGAÇA DO POVO
(Receita básica da massa na pág. 32)



Tire a massa do copo e amasse-a um pouco com as mãos. (Reserve um pouco de massa para enfeitar).



Forme uma bola e faça um buraco no centro.



Com a massa reservada, forme uma bola e coloque-a no buraco. Polvilhe com farinha e deixe que dobre o volume.

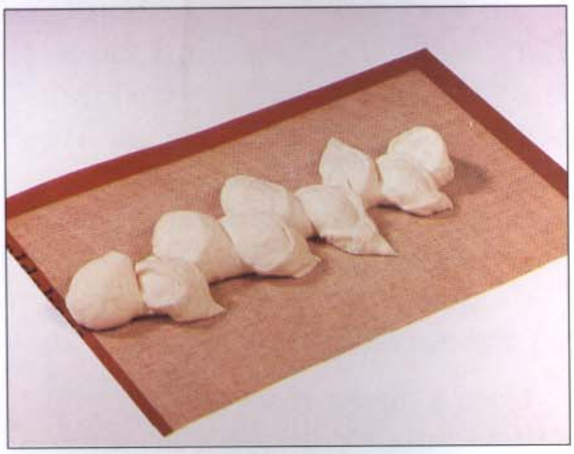


Coza-a a 225 °C (30 minutos aproximadamente).

PÃEZINHOS
(Massa receita básica na pág. 32)



Faça cortes no rolo com uma tesoura.



Torça-os de um lado para o outro para formar uma espiga.



Assim fica o pão cozido.



Também pode fazer bolinhas, ponha 3 juntas, fazendo-lhes cortes com uma tesoura ou um corte a meio. Cubra-o com sementes (na foto são sementes de papoila).



Pãezinhos cozidos.

Também se podem cobrir com sementes de girassol, sésamo, etc. Pincele o pão com leite, ovo ou azeite, ponha a semente escolhida e faça depois cortes na massa.

PÃO DE AZEITONAS

MASSA: ***À receita básica (pag. 32), junta-se 150 g de azeitonas pretas picadas e 2 colheres de tomilho (se for fresco melhor).***



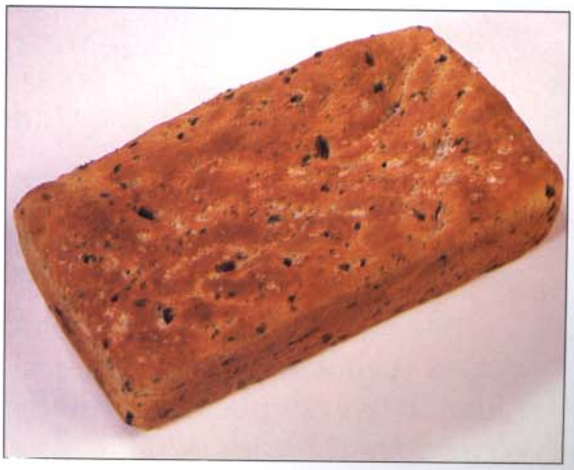
Junte as azeitonas na massa e amasse 1 minuto na velocidade Espiga.
Tire a massa do copo e termine de a amassar com as mãos.



Coloque a massa numa forma untada com azeite.



Ponha azeite por cima da massa e pressione-a com os dedos. Deixe que duplique o tamanho.



Coza-a a 225 °C durante 30 minutos.

Pão cozido.

MASSAS ENRIQUECIDAS

PÃO DE LEITE E MANTEIGA (Para fazer pão de presunto)

Ingredientes
- *250 g de leite*
- *50 g de manteiga*
- *50 g de açúcar*
- *30 g de fermento de padeiro*
- *1 colher de chá de sal*
- *500 g de Farinha Extra Fina da Nacional*

Todas as farinhas têm diferentes índices de absorção, pelo que tem que se juntar no fim mais farinha ou mais líquido do que se indica na receita.

PREPARAÇÃO

- Ponha todos os ingredientes menos a farinha e o fermento e programe 1 minuto a 40 °C na velocidade 2.
- Quando acabar junte o fermento e a farinha e programe 20 segundos na velocidade 6, e de seguida mais 3 minutos em velocidade Espiga.
- Quando esta massa estiver pronta, deixe-a repousar 5 minutos.

Recheio para fazer pão de presunto:

Ingredientes
- *100 g de azeitonas verdes sem caroços*
- *30 g de alcaparras*
- *6 fatias finas de presunto (ou 10 fatias de bacon)*
- *150 g de fiambre*
- *Manteiga mole para pincelar a massa por dentro*
- *Ovo batido para pincelar a barra antes de cozer*
- *50 g de passas de corinto (opcional)*

PREPARAÇÃO

- Pique o fiambre durante 6 segundos na velocidade 3 1/2 . Tire e reserve.
- Pique as azeitonas 6 segundos na mesma velocidade. Tire e reserve.
- Estique a massa fina e forme um rectângulo. Pincele a massa com manteiga e recheie-a (ver fotos).
- Quando tiver duplicado o volume, pincele-a com ovo batido com um pouco de água e coza-a a 200 °C 25 a 30 minutos.

MASSAS ENRIQUECIDAS

PÃO DE LEITE E MANTEIGA (Para fazer pão de presunto)



Estenda a massa muito fina sobre o papel vegetal. Pincele-o com manteiga mole.



Cubra com umas tiras finas de presunto (sem chegar às bordas da massa) e sobre elas o fiambre picado.



Espalhe as azeitonas picadas e as alcaparras por cima do fiambre (se o desejar, também pode pôr passas de corinto).



Pincele com água uma das bordas da massa para poder fechar, e comece a enrolar por o lado contrário, apertando bem, como se fosse um rolo.



Passe o papel para uma bandeja de forno. Faça na barra umas marcas profundas com a roleta (passe-a várias vezes por o mesmo sítio para marcar bem) e pincele-a com ovo. Deixe que dobre o volume.



Volte a pincelá-la antes de a meter no forno e se as marcas tiverem saído, volte a remarcá-las. Uma vez cozido deixe esfriar sobre uma rede.

MASSAS ENRIQUECIDAS

MASSA DE BRIOCHE
(Receita básica)

Massa

- *150 g de leite*
- *1 pelisco de sal*
- *50 g de açúcar*
- *50 g de manteiga à temperatura ambiente*
- *3 gemas de ovo*
- *20 g de fermento de padeiro*
- *400 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*
- *2 colheres de sopa de açúcar baunilhado (se for para doce) ou 1 colher de chá de sal (se for para salgado)*

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo o leite, o sal, o açúcar e a manteiga e programe 1 minuto a 40 °C na velocidade 2.
- Junte as gemas e o fermento e mexa uns segundos na velocidade 2.
- Junte a farinha, programe 15 segundos na velocidade 6 e depois amasse durante 2 minutos na velocidade Espiga.
- Estique a massa formando um rectângulo, pincele-o com manteiga derretida, junte o recheio elegido, doce ou salgado e enrole o rectângulo.
- Uma vez feito o rolo, corte-o com uma tesoura formando pequenos espirais e coloque-os em formas de queques. Também pode pôr a massa numa forma ou deixá-la em forma de rolo por cortar.
- Pincele a superfície com ovo e introduza no forno a 50 °C até que dobre o volume. Suba a temperatura para 200 °C e coza durante 20 minutos.

RECHEIOS SALGADOS: Fiambre ou presunto ou bacon, queijo roquefort, nozes, etc.

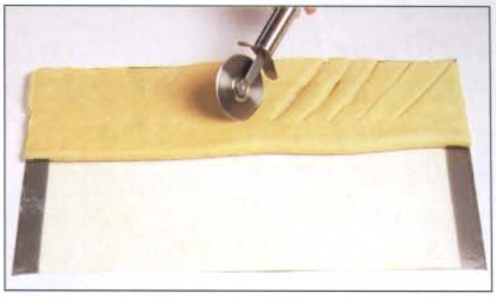
RECHEIOS DOCES: Compotas, frutos secos, frutas cristalizadas, etc.

TRANÇA RECHEADA

Massa
- *Receita básica (pág. 38)*

Recheio
- *200 g de frutas cristalizadas muito picadas*
- *100 g de nozes picadas*
- *1 ovo batido com água para pincelar*
- *30 g de manteiga mole*

Calda de açúcar para pincelar
- *100 g de açúcar*
- *50 g de água*





PREPARAÇÃO

- Faça a massa de brioche e estique-a muito fina formando um rectângulo. Dobre-a a meio e faça tiras sem chegar ao fim da massa.
- Abra-a, pincele toda a superfície com manteiga e coloque no centro da massa as frutas cristalizadas e sobre elas as nozes picadas.
- Depois vá fechando a trança, entrelaçando as tiras da direita para a esquerda até ao final. Pincele a trança com ovo batido.
- Pré-aqueça o forno a 180 °C e coza-a 20 a 25 minutos.
- Enquanto prepara a calda de açúcar vá pondo a água e o açúcar no copo e programe 4 minutos, a 100 °C na velocidade 2.
- Quando tirar a trança do forno, pincele-a com a calda de açúcar para que fique brilhante.

VARIANTE: Se desejar pode pôr o recheio Strudel de maçã, reduzindo as quantidades em metade (ver pág. 56), ou qualquer recheio salgado (ver pág. anterior).



MASSAS ENRIQUECIDAS

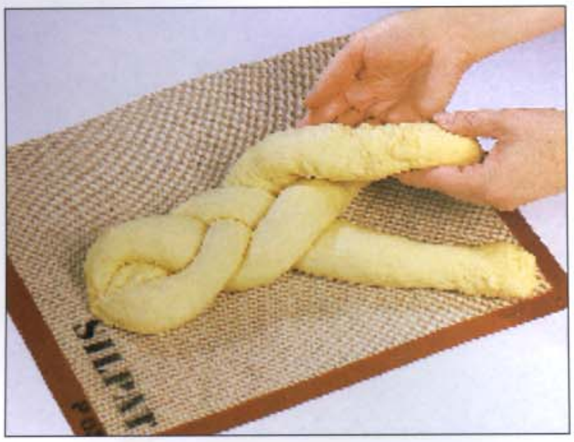
TRANÇA GRANDE

Massa

- *250 g de leite*
- *100 g de azeite ou 100 g de manteiga*
- *40 g de fermento padeiro*
- *50 g de açúcar*
- *2 ovos*
- *1 colher de chá de sal*
- *650 a 700 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo o leite, o azeite e o açúcar e programe 2 minutos a 40 °C na velocidade 2.
- Junte o fermento e os ovos e mexa 10 segundos na velocidade 6.
- De seguida meta a farinha e o sal. Amasse 20 segundos na velocidade 6 e 3 minutos na velocidade Espiga (verifique se necessita de mais farinha). Deixe repousar a massa 10 minutos antes de lhe dar forma. (Divida a massa em 2, dá para 2 tranças).
- Faça três rolos iguais com a massa e vá formando uma trança. Bata um ovo com 2 colheres de sopa de água e pincele a trança.
- Ponha açúcar normal no prato e deite-lhe umas gotas de água para ficar grosso. Polvilhe com isto a trança e deixe-a no forno a 50 °C para que dobre o volume, durante aproximadamente 20 minutos.
- Quando dobrar, aumente a temperatura do forno a 200 °C e deixe-a mais 25 minutos.
- Com esta massa pode fazer bolitos, suíços, tranças em doses, etc.





MASSAS ENRIQUECIDAS

PÃO DE PASSAS OU NOZES

Massa

- *550 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*
- *40 g de fermento de padeiro*
- *1 ovo*
- *200 g de passas de corinto ou de nozes picadas e algumas para enfeitar*
- *150 g de manteiga*
- *50 g de açúcar moreno*
- *130 g de leite*
- *130 g de água*
- *1 pelisco de noz moscada*
- *1 pelisco de sal*



PREPARAÇÃO

- Ponha no copo a água, o açúcar, o leite e programe 1 minuto a 40 °C na velocidade 2.
- Junte o fermento, a manteiga, o ovo, o sal e a noz moscada. Misture tudo durante 6 segundos na velocidade 4.
- Por último, junte a farinha, mexa 10 segundos na velocidade 6 e amasse 3 minutos na velocidade Espiga.
- Tire a massa do copo. Ponha as passas por toda a massa, e carregue com as mãos, amassando um pouco.
- Coloque-a numa forma de bolo Inglês grande, untada com manteiga, aperte bem as passas para penetrarem a massa e espere que dobre o volume, fora do forno ou dentro do forno a 50 °C durante 20 minutos aproximadamente.
- Quando o volume tiver dobrado, suba a temperatura a 200 °C e coza-a durante 25 ou 30 minutos. Antes de a tirar do forno, pincele-a com leite ou ovo batido com um pouco de água e deixe-a mais uns minutos.
- Sirva-a em rodelas ou acompanhadas de patê, queijos ou compotas, mel, etc. De qualquer maneira é óptimo.





MASSAS ENRIQUECIDAS

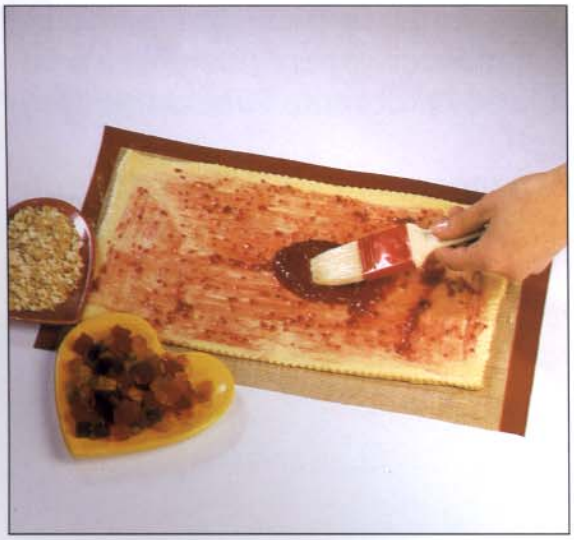
COROA RECHEADA

Massa
- *Receita básica (pág. 38)*

Recheio
- *Compota de framboesa ou morango para pincelar a massa*
- *50 g de açúcar*
- *50 g de manteiga mole*
- *100 g de amêndoas cruas ou nozes*
- *100 g de frutas cristalizadas picadas pequenas*
- *50 g de passas de corinto*
- *1 ovo batido com um pouco de água para pincelar*
- *Açúcar com umas gotas de água para polvilhar*

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo a manteiga com o açúcar e as amêndoas ou nozes e programe 10 segundos na velocidade 3 1/2 . Tire e reserve.
- Veja nas técnicas como fazer a coroa na continuação e na pág. seguinte.



Uma vez feita a massa de brioche, estique-a formando um rectângulo e pincele-a com a compota.



Reparta o recheio por toda a superfície.

MASSAS ENRIQUECIDAS



Enrole a massa sobre si mesma e pincele com água um dos extremos para fechar a coroa.



Vá fazendo cortes na massa sem chegar ao centro e vire a massa de maneira que se veja o recheio, como na foto.



Pincele com ovo batido e polvilhe com a mistura de açúcar.



Deixe-a repousar 15 ou 20 minutos. Coza-a a 180 °C durante 20 minutos até que esteja dourada.

Nota: Pode fazer os recheios doces ou salgados. Os frutos podem ser secos ou cristalizados, ou os dois. Deixamos a seu gosto.

MASSAS ENRIQUECIDAS

SUIÇOS

Massa

- *100 g de leite*
- *150 g de água*
- *100 g de açúcar*
- *100 g de manteiga, margarina ou banha de porco*
- *40 g de fermento de padeiro*
- *550 a 600 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*
- *1/2 colher de chá de sal*
- *Açúcar humedecido com umas gotas de água para polvilhar*
- *1 ovo batido para pincelar*

PREPARAÇÃO

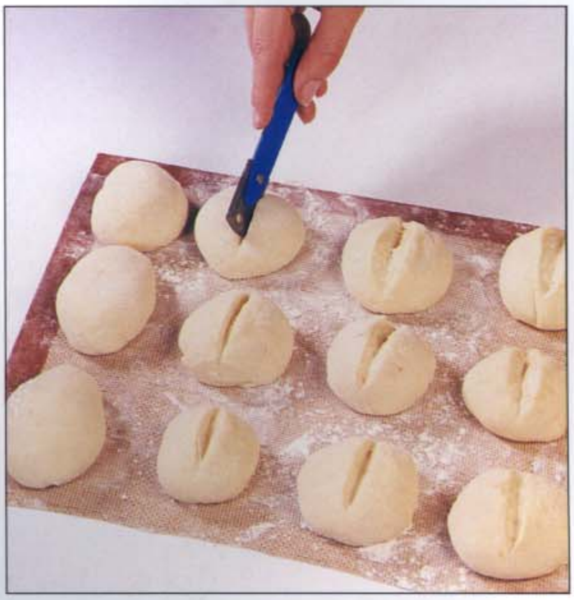
- Pese a farinha e reserve.
- Ponha o leite, a água, o açúcar e a manteiga e programe 2 minutos, em 40 °C na velocidade 1.
- Deite o fermento, o sal e metade da farinha e amasse 15 segundos na velocidade 6.
- Junte o resto da farinha, reservando um pouco para ajustar se necessário, e ponha 3 minutos em velocidade Espiga (verifique se a farinha está correcta, caso contrário junte um bocado mais).
- Faça os suíços segundo as fotos. Pincele-os com ovo batido. Nos suíços meta-lhes açúcar humedecido.
- Deixe-os subir, depois de feitos, até que dobrem o volume, e introduza-os no forno, pré-aquecido a 200 °C, durante 15 minutos aproximadamente.

MASSAS ENRIQUECIDAS

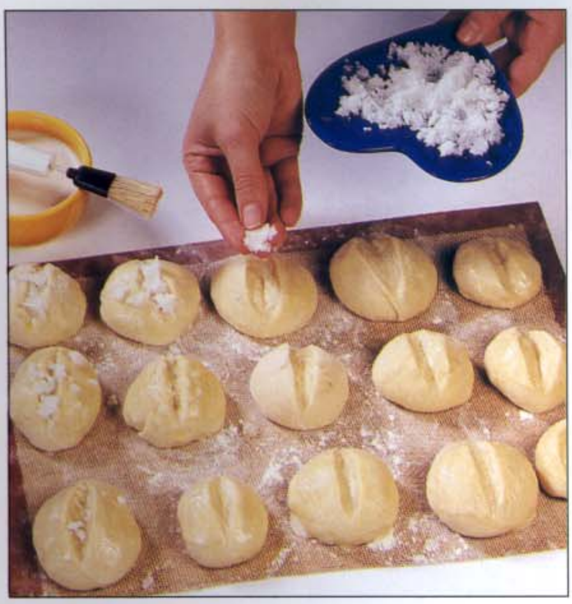
TÉCNICAS PARA FAZER SUIÇOS



Divida a massa em porções de 70 a 90g. (Pode-se ajudar com a espátula como na foto ou fazê-lo com uma faca).



Faça pequenos bolos, coloque-os num tabuleiro untado ou em lâmina anti-aderente e faça-lhes pequenos cortes no centro com a ajuda de uma faca ou lâmina.



Ponha em cada corte açúcar humedecido com umas gotas de água e pincele-os com ovo batido.

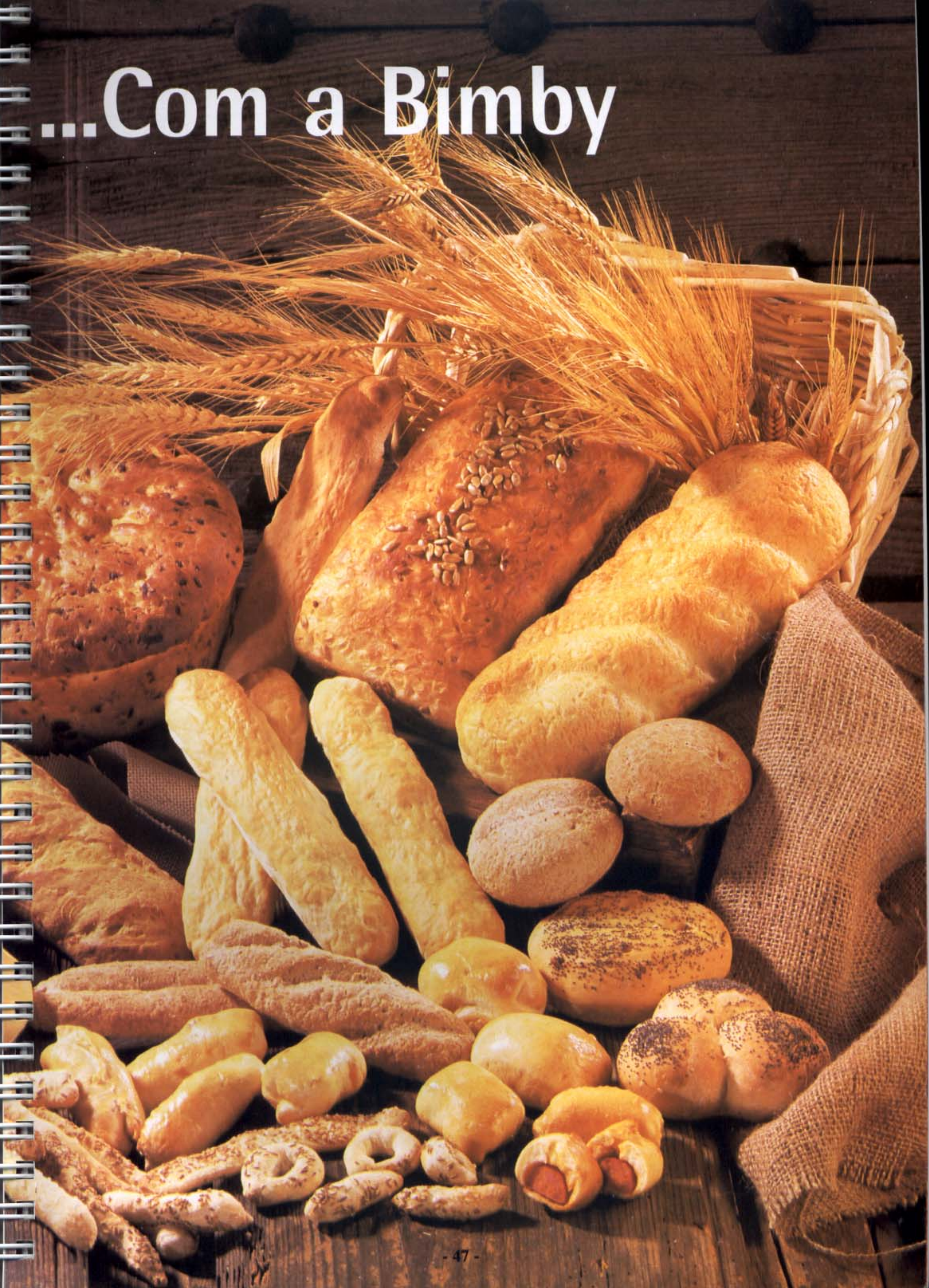


Uma vez que tenham dobrado o tamanho, coza-os a 200 °C durante 15 minutos aprox.

Vê que fácil que é?...



...Com a Bimby



UVAS CRISTALIZADAS

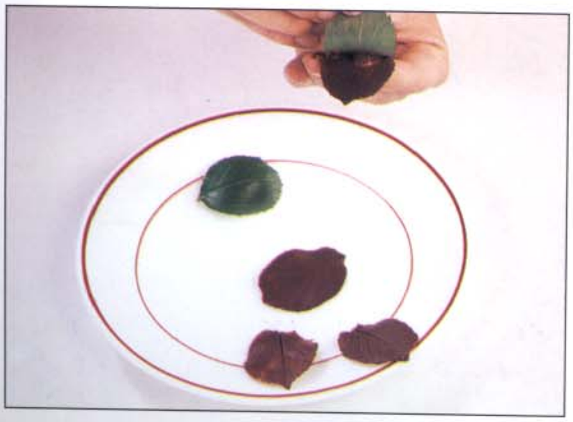
Lave as uvas e corte-as em bagos pequenos. Bata uma clara de ovo com uma colher de chá de limão até que se formem borbulhas e pincele as uvas com esta mistura, cobrindo-as bem.



Ponha o açúcar glace num coador fino e polvilhe o açúcar sobre as uvas. Sacuda-as para lhes retirar o excesso de açúcar e deixe-as secar sobre uma rede.







FOLHAS DE CHOCOLATE

Derreta chocolate para culinária ou de leite, dando 5 ou 6 golpes em Turbo, de seguida triture 10 seg. na veloc. 9 e derreta-o programando 4 minutos a 40 ºC, veloc. 3. Escolha folhas de qualquer planta (preferencialmente de rosas), que sejam bonitas e sãs, limpe-as bem. Com um pincel, pinte o lado das nervuras da folha com o chocolate derretido.

Deixe secar o chocolate, de preferência no frigorífico, e separe-o da folha com muito cuidado. É muito importante que seleccione folhas que não tenham sido borrifadas com insecticida e que estejam bem limpas e secas antes de as cobrir com chocolate.

ENFEITES BORBULHAS DE CHOCOLATE

Derreta o chocolate da mesma maneira que o fez para as "Folhas de chocolate" e com um pincel cubra uma folha de plástico de borbulhas, pela parte que tem relevo. Forme uma capa grossa.

Introduza no frigorifico até que esteja solidificado. Retire o plástico e corte a barra de chocolate. Utilize-a para decoração de tortas.





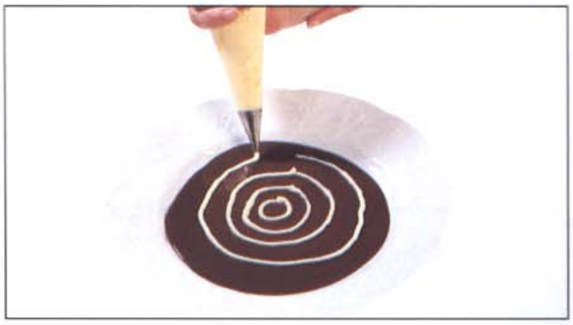


FRUTAS COM CHOCOLATE

Pique as frutas com um palito, mergulhe-as em chocolate e pique pelo outro extremo num coador ou numa batata, para que sequem. Pode mergulhá-las parcial ou totalmente, como quiser.

DECORAÇÃO DE MOLHOS E TARTES

Recheie uma manga pasteleiro com um creme a seu gosto e faça círculos concêntricos sobre o molho ou a superfície da tarte.



Com a ponta de um palito ou ponta de um garfo faça desenhos desde o interior até ao exterior, alternativamente como se indica na foto.



MASSA CHOUX (RECEITA BÁSICA)

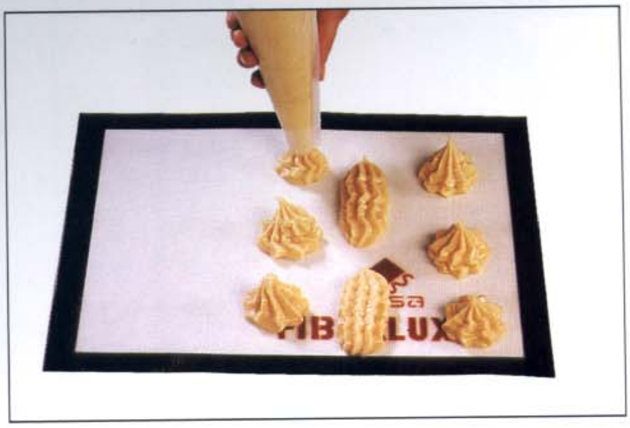
Ingredientes

- *250 g de água ou leite*
- *100 g de manteiga, margarina ou banha*
- *1 colher de chá de sal*
- *1 pelisco de açúcar*
- *160 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *4 ovos grandes*

PREPARAÇÃO

- Pese a farinha e reserve.
- Ponha no copo a água, o leite, a manteiga, o sal e o açúcar e programe 5 minutos a 100 °C na velocidade 1.
- Junte a farinha de uma só vez e programe 20 segundos, na velocidade 4. Tire o copo da máquina e deixe esfriar a massa 5 minutos.
- Bata ligeiramente os ovos, ponha o copo de novo na máquina, programe na velocidade 4 e junte os ovos pouco a pouco.
- Deixe repousar a massa numa manga de pasteleiro com a boca adequada, dependendo da forma que vai dar ao preparado.
- Utilize a massa seguindo a receita que vá preparar.

Introduza a massa numa manga de pasteleiro com uma boca frisada ou lisa, do tamanho adequado aos seus desejos e faça montinhos ou tiras sobre uma placa de silicone ou um tabuleiro de forno untado ou coberto com papel vegetal.





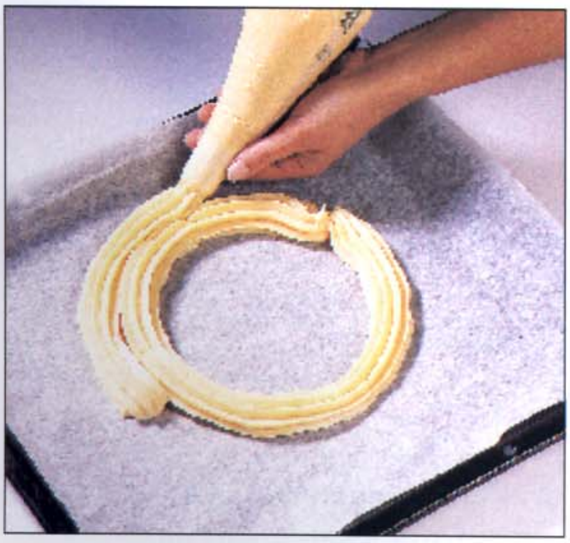
Pré-aqueça o forno a 200 °C e coza a massa durante 20 minutos aproximadamente, até que os pastéis estejam dourados. Coloque-os sobre uma rede e recheie-os com a manga de pasteleiro picando-os com a boca e abrindo-os com uma faca para colocar o recheio desejado.



Com uma boca frisada e grossa da manga de pasteleiro, faça um circulo sobre um tabuleiro redondo coberto com papel vegetal.

Pincele com ovo batido e um pouco de água. Polvilhe com amêndoas picadas por toda a coroa.

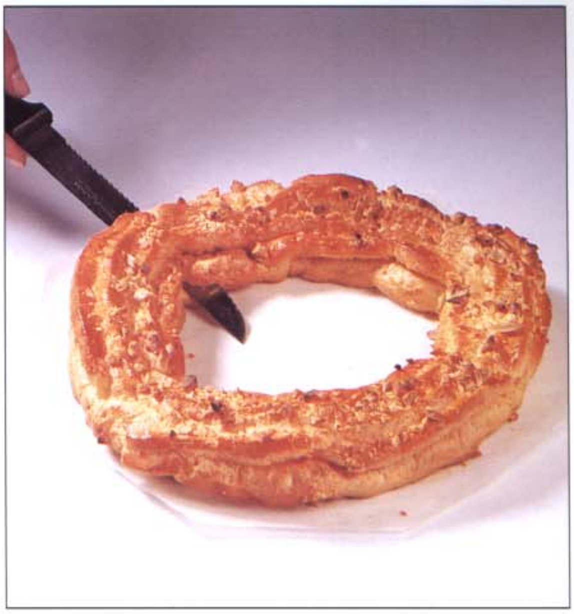




Se desejar fazer uma coroa mais grossa, faça círculos concêntricos pegados uns aos outros.



Pré-aqueça o forno a 200 ºC e coza-a durante 20 minutos aprox., até que esteja bem dourada.



Abra a coroa ao meio para a rechear.



Recheie a coroa com creme pasteleiro ou nata batida (chantilly).



Ponha morangos ou outra fruta a seu gosto na outra metade.

UM ÊXITO GARANTIDO!



Decore-a a seu gosto.
Pode polvilhá-la com açúcar glace.

TARTE SAINT-HONORÉ

Ingredientes
- *Massa quebrada C (ver pág. 59)*
- *Massa choux*

Creme pasteleiro
- *Ver receita na pag. 34 do livro básico Bimby*

Para o caramelo
- *300 g de açúcar*
- *1 colher de chá de sumo de limão*

Para a nata
- *400 g de nata líquida*
- *50 g de açúcar glace*

PREPARAÇÃO

- Faça um disco de massa quebrada ou de massa folhada e coloque-o sobre uma base redonda. Pique-o com um garfo.
- Forme um cordão de massa de choux à volta do disco com uma boca frisada.
- Prepare pequenos choux procurando que sejam todos iguais.
- Coza a base preparada no forno pré-aquecido a 200 °C, durante 20 minutos aprox. Coza os pastéizinhos todos iguais.
- Prepare o caramelo. Ponha numa sertã antiaderente o açúcar e o sumo de limão e deixe em lume brando até que fique um caramelo dourado.
- Retire a base e os pastéizinhos do forno. Pincele o cordão com caramelo bem quente e cole à volta os pastéizinhos previamente recheados com creme ou natas picando-os com a boca fina que pôs na manga pasteleira.Cubra os petit-choux com caramelo.
- Se o recheio for de nata, monte-a segundo as instruções do livro Bimby na pág. 20.
- Se deseja que o recheio seja de creme pasteleiro prepare-o seguindo as instruções da pág. 34 do livro básico da Bimby.
- Ponha sobre o creme uns pontinhos e faça um desenho ajudando com um palito. Sirva a tarte fria.



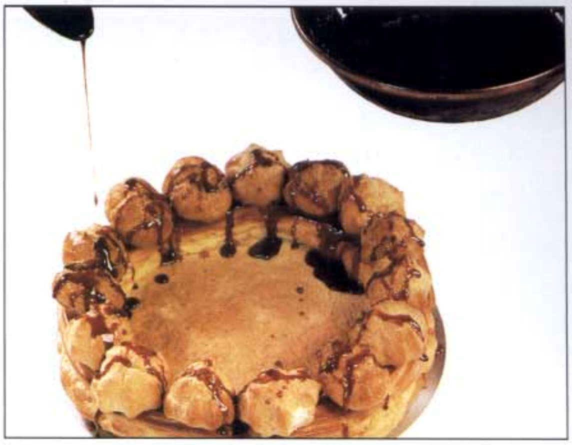
Faça um disco de massa quebrada ou folhada rodeie-o com um cordão grosso de massa de choux.



Uma vez cozido, cole-os pastéizinhos já recheados à volta com caramelo quente.

TARTE SAINT-HONORÉ

Cubra os petit-choux
com mais caramelo.





Saint-Honoré recheada
de creme.

Saint-Honoré recheada
de nata e feita com
manga de pasteleiro com
boca frisada.



STRUDEL DE MAÇÃ

Massa

- *300 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *1 ovo*
- *50 g de manteiga*
- *30 g de açúcar*
- *1 pelisco de sal*
- *100 g de água*

Para o recheio

- *1/2 kg de maçãs reinetas descascadas e sem caroços*
- *150 g de manteiga derretida*
- *150 g de açúcar moreno*
- *150 g de passas de corinto*
- *100 g de nozes*
- *1 colher de chá de canela em pó*

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo todos os ingredientes da massa excepto a farinha e mexa 10 segundos na velocidade 4.
- Junte a farinha e amasse 3 minutos em velocidade Espiga. Tire a massa do copo, introduza-a num saco de plástico e deixe-a repousar no minimo 15 minutos.
- Polvilhe um pano grande com farinha e sobre ele estenda a massa deixando-a muito fina. Faça um rectângulo.
- Introduza as mãos debaixo da massa e vá esticando-a até que fique finissima, com cuidado para não a romper.
- Pincele a massa com manteiga derretida e reserve.Ponha no copo as maçãs e a canela. Pique 4 segundos na velocidade 3 1/2, ponha umas gotas de limão nesse mesmo momento.
- Ponha sobre a massa o açúcar, as passas e as nozes que tinha picado 5 segundos na velocidade 3 1/2. Sobre tudo ponha as maçãs e a manteiga derretida que sobrou, deixando um pouquinho para pincelá-lo.
- Comece a enrolar com o pano apertando ao mesmo tempo (se não quiser um strudel tão grande pode fazer 2 pequenos). Antes de terminar de o enrolar, pincele o extremo com um pouco de água para que feche bem e deixe a união para baixo.
- Continue com as técnicas passo a passo das páginas seguintes e termine a preparação.

TÉCNICAS PARA FAZER O STRUDEL

Se quer fazer enfeites sobre a massa e que se destaquem, pincele a base com ovo batido e os enfeites com gema de ovo batido com uma colherada de água.



Estique a massa deixando-a fininha. Introduza as mãos por baixo da massa e vá esticando-a até a deixar finíssima com cuidado de não a romper.



Pincele com manteiga derretida e distribua-a por cima do recheio, sem chegar às pontas para poder fechar a massa.

Para evitar pincelar o tabuleiro do forno com manteiga, pode pôr papel vegetal ou lâminas anti-aderentes. O papel vegetal é de usar e deitar fora, enquanto as lâminas são de longa duração.

TÉCNICAS PARA FAZER O STRUDEL



Vá enrolando o strudel, ajudando com o pano e apertando ao mesmo tempo. Pincele a extremidade com água para que feche bem. Faça-lhe 1 ou 2 furos para que evapore ao cozer a maçã.



Pincele-o com manteiga derretida e coza-o a 180 °C durante 30 ou 35 minutos.



Sirva-o quente com um creme Inglês frio ou frio com creme Inglês quente. (Receita livro Bimby, pág. 34).

MASSA QUEBRADA

MASSA QUEBRADA A

Ingredientes
- *300 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *130 g de manteiga*
- *70 g de água*
- *1 colher de chá de sal*
- *1 colher de chá de açúcar*

• Ponha todos os ingredientes no copo pela ordem indicada e programe 15 segundos na velocidade 6.

Tenha em conta que estas massas não se podem amassar muito tempo, porque endurecem. Deve sempre pôr primeiro a farinha e a seguir o resto dos ingredientes. As quantidades indicadas em A e B são para duas tarteiras de 24 ou 26 cm, C para uma forma de 28 cm. Uma vez feita a massa, deve-se tapar para evitar que forme crosta e deve repousar uns minutos no frigorífico para a trabalhar melhor.

MASSA QUEBRADA B

Ingredientes
- *300 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *100 g de manteiga*
- *2 ovos*
- *1 colher de chá de sal*
- *1 colher de chá de açúcar*
- *1 colher de chá de açúcar baunilhado (se for para sobremesas)*

• Prepare a massa igual à receita da massa quebrada A.

MASSA QUEBRADA C

Ingredientes
- *200 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *100 g de manteiga*
- *1 ovo*
- *1 colher de chá de açúcar*
- *1 pelisco de sal*

• Ponha todos os ingredientes no copo pela ordem indicada e programe 15 segundos, na velocidade 4. Dá para uma tarte de 26 ou 28 cm.

MASSA SABLÉ (para doces)

Ingredientes

- *300 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *150 g de manteiga*
- *Um pelisco de sal*
- *100 g de açúcar glace*
- *2 gemas de ovo*
- *20 g de leite*



Estenda a massa com o rolo muito fina, e cubra a forma ajudando com o mesmo.

A qualquen destas receitas pode-se incorporar duas colheres de chá de cacau em pó para poder obter a massa quebrada de chocolate. Para que a massa quebrada não baixe ao cozê-la molhe as mãos e cole bem as bordas da forma com a massa.



Uma vez posta a massa na forma passe o rolo nas bordas para cortar a massa que sobra. A massa que sobra pode ser congelada num saco de plástico para outra vez.



Com as pontas dos dedos molhadas em água, pressione à volta da forma para que a massa fique bem pegada às bordas.

TÉCNICAS DE MASSA QUEBRADA



Para facilitar o trabalho ponha a massa entre dois plásticos e estique-a muito fina com o rolo.



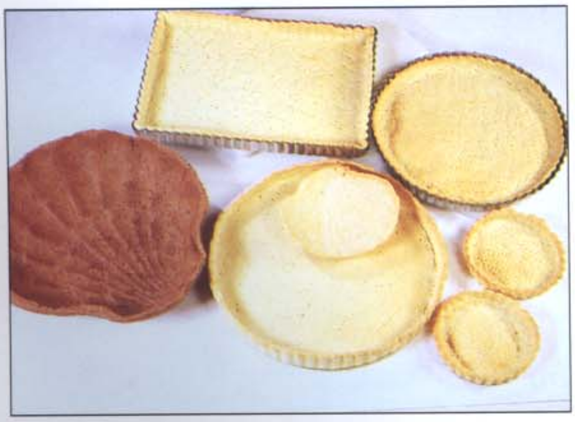
Coloque a massa sobre a forma ou as forminhas e passe o rolo sobre elas. Termine ajustando a massa à forma com as mãos.



Outra maneira de forrar as formas é fazê-lo pelo exterior. Com a ajuda de um plástico, pressione a massa para que tome bem a forma da forma.



Pique sempre toda a superfície e os lados da massa, antes de a cozer, para que não ganhe bolhas.



Pré-aqueça o forno a 180 °C e coza a massa durante 12 ou 14 minutos até que esteja dourada.



Uma vez cozidas as diferentes formas, deixe-as arrefecer e recheie-as ao seu gosto.

CONCHA DE CHOCOLATE RECHEADA DE NATA E MORANGOS

Ingredientes

Para a massa quebrada com chocolate

- *300 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *130 g de manteiga*
- *70 g de água*
- *2 colheres de cacau em pó*
- *1 colher de açúcar*
- *1/2 colher de chá de sal*



Para o recheio

- *500 g de nata líquida para bater, muito fria*
- *200 g de queijo Philadelphia*
- *2 colheres de açúcar*
- *300 g aprox. de morangos ou outra fruta ao gosto*



PREPARAÇÃO



- Ponha todos os ingredientes da massa quebrada no copo pela ordem indicada e programe 15 segundos na veloc. 6. Envolva a massa num plástico e deixe-a repousar uns minutos no frigorífico.
- Estique a massa entre 2 plásticos sem a deixar muito fina e coloque-a numa forma pela parte exterior (1).
- Tape-a com um plástico e pressione com as mãos (2) para que fique bem marcada a forma da forma.
- Retire o plástico, corte a massa que sobra e pique com um garfo toda a superfície da massa (3). Introduza-a no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 15 minutos aproximadamente.
- Desenforme-a com cuidado para que mantenha bem a forma e não se parta, deixe-a arrefecer totalmente.
- Prepare o recheio. **Ponha o suporte giratório nas lâminas**. Ponha no copo frio as natas e o queijo muito frios, junte o açúcar e programe veloc. 3. Esteja atenta porque o tempo depende da qualidade das natas (se o tempo passar transforma-se em manteiga).
- Recheie a forma com as natas batidas e ponha por toda a superfície os morangos fatiados ou qualquer outra fruta ao gosto. Se desejar polvilhe a superfície com açúcar glace.



TARTE DE LIMÃO

Ingredientes
- *Massa quebrada A*

Para o creme
- *200 g de açúcar*
- *Pele de um limão (só a parte amarela)*
- *200 g de sumo de limão*
- *200 g de nata líquida*
- *4 ovos*
- *30 g de maizena*
- *30 g de manteiga*

Para o merengue suíço
- *4 claras de ovo*
- *200 g de açúcar*

Se desejar pode recheá-la com outro creme. Por exemplo:
200 g de água
200 g de sumo de limão
200 g de açúcar
5 gemas de ovo
30 g de maizena
30 g de manteiga

Ponha todos os ingredientes no copo, excepto a manteiga e programe 7 minutos a 90 °C, na velocidade 4. Quando terminar junte a manteiga e programe 1 minuto, sem temperatura na velocidade 4. Deite o creme num recipiente e deixe-o arrefecer.

PREPARAÇÃO

- Prepare a massa quebrada e forre uma forma a seu gosto. Pique toda a superfície com um garfo e com as mãos molhadas em água ajuste as paredes da massa à forma, para que não baixe.
- Introduza-a no forno pré-aquecido a 180 °C, de 12 a 15 minutos até que esteja dourada. Retire-a do forno e reserve.
- Enquanto se coze a massa, prepare o creme. Com o copo muito seco, pulverize o açúcar na velocidade máxima, e com a máquina em movimento, incorpore a pele do limão bem seca. Pare a máquina e com a ajuda da espátula baixe todos os resíduos pegados nas paredes.
- Junte o sumo do limão e ponha novamente na velocidade máxima para que acabe de triturar a pele do limão. Junte os restantes ingredientes excepto a manteiga e programe 7 minutos, a 90 °C na velocidade 4. Quando acabar o tempo, junte a manteiga e programe 1 minuto, sem temperatura e na mesma velocidade. Deite o creme num recipiente e deixe-o arrefecer.
- Lave o copo e seque-o bem. Deverá estar muito seco e sem resíduos de gordura.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**. Ponha as claras no copo e o açúcar e programe 5 minutos a 40 °C na velocidade 3. Quando acabar programe de novo, desta vez 6 minutos, sem temperatura e na velocidade 3.

TARTE DE LIMÃO

- Recheie a tarte com o creme preparado e deite o merengue numa manga de pasteleiro com boca "Saint-Honoré" ou qualquer outra boca. Também pode utilizar uma espátula ou uma colher.
- Cubra o creme com o merengue (ver foto) e introduza-a no forno, com o gratinador ligado durante uns segundos para que o merengue fique dourado. Desenforme-a e reserve-a no frigorífico até ao momento de a servir.





TARTE DE MAÇÃ

Ingredientes
- *Massa quebrada A*

Para a cobertura
- *4 ou 5 maçãs golden, descascadas e laminadas*

Para o recheio
- *500 g de leite*
- *20 g de maizena*
- *30 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *5 gemas de ovo*
- *120 g de açúcar*
- *1 colher de chá de açúcar baunilhado*
- *30 g de manteiga*
- *30 g de rum ou cointreau*

Para a gelatina de maçã
- *300 g de água*
- *200 g de açúcar*
- *As peles, os corações e os caroços de 3 maçãs*
- *Sumo de meio limão*

PREPARAÇÃO

- Prepare a massa quebrada e forre uma forma desmontável de 26 ou 28 cm.
- Pique com um garfo toda a massa, ajuste bem as paredes com as mãos molhadas em água e coza-a no forno pré-aquecido a 180 °C, 12 a 15 minutos.
- Entretanto prepare o recheio. **Ponha o suporte giratório nas lâminas** e deite no copo todos os ingredientes excepto a manteiga e o licor. Bata tudo 10 segundos na velocidade 3. De seguida programe 7 minutos a 90 °C na velocidade 1 1/2. Quando terminar o tempo, junte a manteiga e o licor e programe 1 minuto, sem temperatura, na velocidade 1 1/2, para que arrefeça e não talhe.
- Deixe o creme ficar morno e deite-o na tarte preparada. Alise a superfície com uma colher e ponha em cima as lâminas da maçã de forma decorativa. Forre as bordas da forma com tiras de papel de alumínio para que a massa não se queime.
- Introduza a tarte no forno bem quente durante 10 ou 15 minutos até que as maçãs estejam cozidas. Se dourar muito, cubra-a com papel de alumínio.
- Entretanto, ponha no copo a água, o açúcar, as peles e os caroços da maçã. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, na velocidade 1.

Se desejar, pode trocar a gelatina de maçã por um glaciado de compota de damasco, pondo no copo 150 g de compota, 30 g de água e o sumo de meio limão. Programe 4 minutos, 100 °C na velocidade 3.

Quando terminar, junte o sumo do limão. Coe a gelatina e reserve.

- Retire a tarte do forno e pincele-a abundantemente com a gelatina preparada para que fique totalmente coberta. Deixe-a no frigorífico e desenforme-a quando a for servir.





TARTELETES INDIVIDUAIS

Ingredientes
– *Massa quebrada A*

Para o creme
– *500 g de leite*
– *20 g de maizena*
– *30 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
– *5 gemas de ovos*
– *120 g de açúcar*
– *1 colher de chá de açúcar baunilhado*
– *30 g de manteiga*
– *30 g de run ou cointreau*

Também pode utilizar como recheio o creme de limão (ver pág. 64). Seguinte mostrámos sugestões com diferentes tamanhos e recheios de frutas, claras de ovo ou natas batidas.

Para o glace
– *100 g de água*
– *100 g de açúcar*
– *1 colher de chá de sumo de limão*

PREPARAÇÃO

- Prepare a massa quebrada e forre formas individuais, segundo as instruções. Pique a massa com um garfo, cole bem as paredes à forma e coza-as a 180 °C, até que estejam douradas.
- Prepare o creme. **Ponha o suporte giratório nas lâminas** e deite no copo todos os ingredientes excepto a manteiga e o licor. Bata tudo 10 segundos na velocidade 3. Continuando programe 7 minutos, a 90 °C veloc. 1 1/2. Quando terminar o tempo, agregue a manteiga e o licor e programe 1 minuto, sem temperatura na velocidade 1 1/2. Deixe arrefecer no copo se não necessita de o utilizar e, antes de o usar, bata 5 segundos na veloc. 3. Se necessita do copo, deite o creme num recipiente, cubra-o para que não forme uma película sobre a superfície.



- Recheie as tarteletes individuais com o creme preparado, alise a superfície com uma colher e enfeite-as com frutas naturais ou de conserva.
- Ponha no copo os ingredientes do glaceado e programe 10 minutos na temp. Varoma, veloc. 2. Pincele a superfície das tarteletes com o glaceado e deixe-as arrefecer.



TARTE TATIN

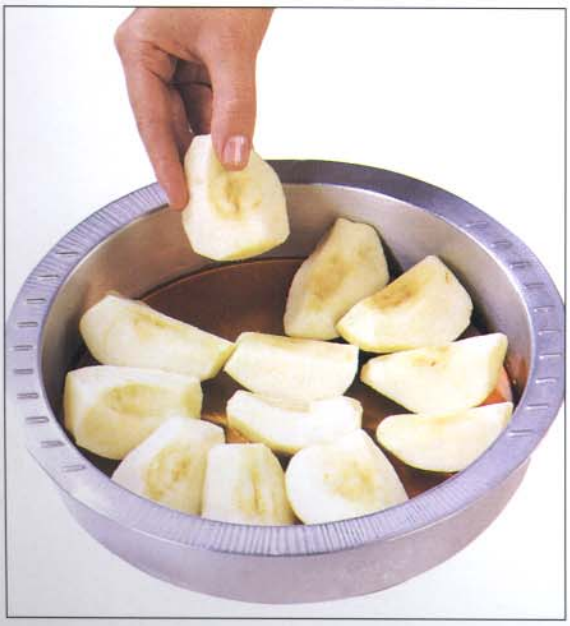
Ingredientes

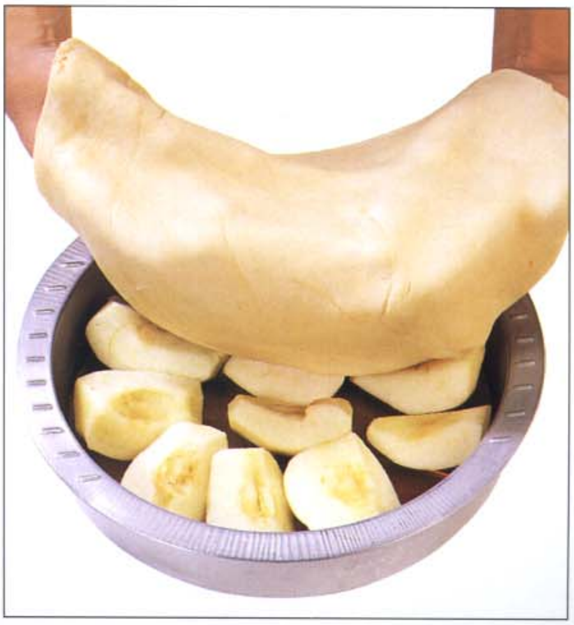
- *Massa quebrada C*
- *3 ou 4 maçãs Golden descascadas e partidas ao quartos*
- *150 g de açúcar*
- *1 colher de chá de sumo de limão*

Se gosta mais doce, pode pôr em cima das maçãs um pouco de açúcar e uns bocadinhos de manteiga, antes de as cozer. Também pode substituir as maçãs por pêras, bananas, damascos, etc.

PREPARAÇÃO

- Prepare a massa quebrada seguindo as instruções da pág. 60. Deixe repousar.
- Faça um caramelo com o açúcar e o sumo de limão, numa sertã ou numa forma redonda de 26 ou 28 cm e quando estiver dourado, cubra o fundo e os lados da forma.
- Entretanto o caramelo ainda está quente, coloque as maçãs com a parte do caroço para cima (1).
- Estique a massa entre dois plásticos para que seja mais fácil e deixe-a fina. Cubra com ela todas as maçãs (2) metendo-a bem para os lados da forma.
- Introduza a tarte no forno, pré-aquecido a 180 °C, 20 a 25 minutos. Retire-a do forno e volte-a sobre o prato em que a vai servir, antes que o caramelo arrefeça, pois dificultaria mais.
- Sirva-a quente acompanhada com nata líquida ou creme Inglês numa taça (livro Bimby, pág. 34).







LINGUAS DE GATO

Ingredientes
- *100 g de açúcar*
- *1 colher de chá de açúcar baunilhado*
- *100 g de manteiga à temperatura ambiente*
- *3 claras de ovo*
- *100 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *um pelisco de sal*







PREPARAÇÃO

- Pese a farinha e reserve.
- Com o copo e as lâminas muito secas, ponha o açúcar e o açúcar baunilhado no copo e pulverize durante 30 segundos na veloc. máxima. Sem retirar os açúcares do copo **ponha o suporte giratório nas lâminas**.
- Junte a manteiga e programe 10 segundos, veloc. 2. Junte as claras e bata-as 6 segundos na veloc. 2 e com a máquina sempre na mesma velocidade, vá incorporando pouco a pouco a farinha e o sal. **Tire o suporte giratório**.
- Ponha a mistura num saco pasteleiro de boca lisa. Tape a boca com plástico para que a mistura não saia e deixe repousar 10 minutos.
- Sobre um tabuleiro bem untado ou coberto com papel vegetal, vá fazendo pequenas línguas (1) ou bolinhas (2) deixando-os separados, pois crescem ao cozer.
- Introduza o tabuleiro no forno, pré-aquecido a 180 °C, 7 a 10 minutos ou até que estejam douradas.
- Antes de arrefecerem, despegue-as com uma espátula ou com uma faca rapidamente pois podem partir ao despegá-las.
- Também pode unir duas línguas ou duas bolinhas pondo no centro creme de manteiga (ver pág. 87) com o sabor que mais goste (3) ou molhá-las com chocolate derretido.

TARTE VULCÃO

Ingredientes
- *Massa quebrada A (Pág. 59)*
- *3 maçãs Golden*
- *50 g de manteiga*
- *100 g de açúcar*

Para o creme
- *2 ovos*
- *50 g de açúcar*
- *200 g de nata líquida*

Para a cobertura do chocolate
- *150 g de nata líquida*
- *250 g de chocolate de culinária, picado*
- *50 g de cointreau ou outro licor ao gosto*

PREPARAÇÃO

- Prepare a massa quebrada seguindo as instruções e forre uma forma desmontável de 26 ou 28 cm cobrindo as paredes só até metade. Deixe no frigorífico enquanto prepara as maçãs.
- Descasque e tire os caroços das maçãs. Ponha numa sertã funda a manteiga, o açúcar e as maçãs cortadas em quartos e cozinhe-as em lume brando até que estejam douradas e o açúcar se tenha transformado em caramelo. Coloque os quartos das maçãs numa forma e deite por cima o caramelo.
- Prepare o creme. Ponha no copo todos os ingredientes e programe 10 segundos, na velocidade 3. Deite o preparado sobre as maçãs, e ponha a forma no forno, pré-aquecido em 180 °C, durante 25 ou 30 minutos. Veja se já está cozido picando no meio. Retire a forma do forno e deixe arrefecer.
- Prepare a cobertura. Deite a nata no copo e programe 4 minutos a 100 °C, na velocidade 2 (tem que ferver). Pare a máquina, junte o chocolate, deixe-o em repouso uns segundos e continuando programe 20 segundos, na velocidade 3. Junte o licor e mexa de novo durante 6 segundos, na velocidade 3.
- Cubra a tarte fria com esta mistura e deixe-a de um dia para o outro no frigorífico.
- Desenforme-a, verificando antes que o chocolate esteja bem duro e enfeite-a fazendo riscos com um garfo ou ao gosto.

TARTE VULCÃO



Forre uma forma desmontável de 26 ou 28 cm com a massa quebrada, cobrindo as paredes só até meio.



Cozinhe as maçãs, em lume brando até que estejam douradas.



Coloque os quartos das maçãs na forma e deite por cima o caramelo.



Deite o creme preparado sobre as maçãs e coza no forno de 25 a 30 minutos.



Cubra a tarte já fria com a cobertura de chocolate e ponha-a no frigorífico durante 24 horas.



Antes de servir, desenforme a tarte e enfeite-a fazendo riscos com um garfo ou a seu gosto.



MASSA FOLHADA RÁPIDA

Ingredientes

- *200 g de manteiga congelada em bocados pequenos*
- *200 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *90 g de água muito fria (pode-se trocar por vinho branco muito frio)*
- *1 colher de chá de sal*

PREPARAÇAO

- Ponha todos os ingredientes no copo e programe 20 segundos, na velocidade 6. Retire a massa do copo, faça uma bola, envolva-a em plástico e deixe-a repousar no frigorífico durante 20 minutos.



Polvilhe uma superfície plana com farinha e ponha a massa.



Estique a massa dando-lhe a forma de um rectângulo.



Dobre a massa em 3 partes pondo uma parte sobre a outra e vire-a.



Com as dobras da frente, volte a massa formando outro rectângulo.



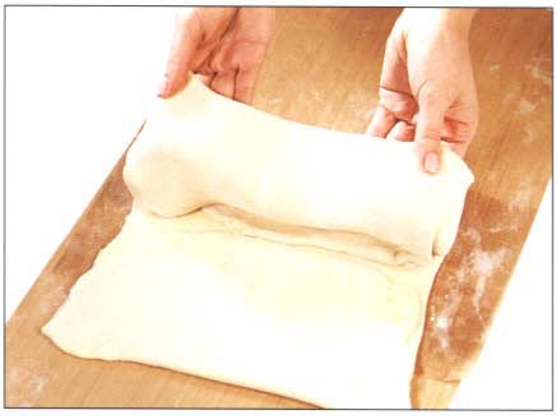
Repita mais 2 vezes esta operação e deixe-a repousar de novo no frigorífico 20 minutos antes de a utilizar.

MASSA FOLHADA TRADICIONAL

Ingredientes

- *Meia colher de chá de sal*
- *Meia colher de chá de vinagre*
- *100 g de água muito fria*
- *250 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *200 g de manteiga*





PREPARAÇÃO

- Ponha no copo o sal, o vinagre e a água e bata na velocidade 4 uns segundos. Junte 50g de farinha e mexa 10 segundos na velocidade 4. Deixe repousar uns segundos e introduza no copo a restante farinha. Amasse 10 segundos, velocidade 4 e 1 minuto na velocidade Espiga. Retire a massa, tape-a e deixe-a repousar no frigorífico 15 minutos.
- Bata a manteiga na máquina até obter uma pomada.
- Estique a massa sobre a superfície enfarinhada formando um rectângulo (1). Estenda a manteiga sem chegar às pontas (2) e dobre em 4 partes (3).
- Estique o pacote sem apertar demasiado, em sentido vertical (4).
- Dobre a massa em 3, vire-a e volte a esticá-la (5). Repita 6 vezes.
- Cada 2 voltas, deixe-a repousar bem dobrada no frigorífico 15 minutos antes de voltar a esticá-la e dobrá-la.







FOLHADOS DE CREME

Ingredientes
- *Uma massa folhada rápida (pág. 72)*
- *Creme pasteleiro (pág. 78)*

PREPARAÇAO

- Estique a massa folhada ligeiramente sobre uma superficie enfarinhada, mas não a deixe muito fina para que ao cozer fique bem alta.
- Corte quadrados, polverize-os com açúcar glace, ponha num tabuleiro untado e leve ao forno, pre-aquecido a 200 °C, 15 a 20 minutos aprox. Não abra o forno até que tenham subido e estejam dourados.
- Retire-os do forno, abra-os a meio e recheie-os com o creme pasteleiro preparado. Polverize-os com açúcar glace e sirva-os quentes ou frios.

Existem 2 maneiras diferentes de dobrar a massa folhada:

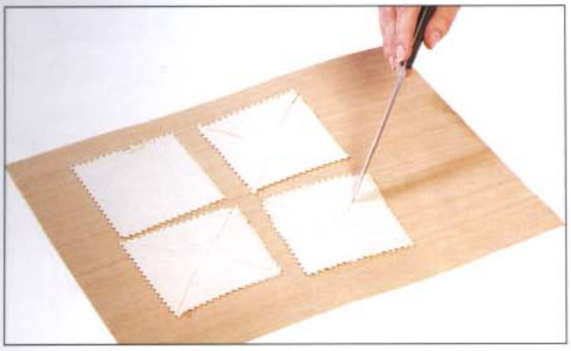
- ***volta simples- dobrar a massa em 3 (ver foto pág. 76).***
- ***volta dupla- dobrar a massa en 4 (ver foto pág. 77).***

Existem 3 maneiras de esticare a massa:

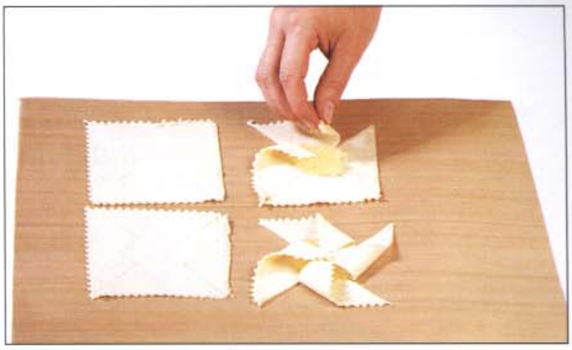
- ***seis voltas- dobre 6 vezes em voltas simples esticando a massa depois de cada volta.***
- ***cinco voltas- dobre a massa alternando com voltas duplas e simples, começando com una dupla.***
- ***cuatro voltas- Dobre a massa alternando com voltas duplas e simples, começando com uma simples***

VÁRIAS FORMAS DE CORTAR A MASSA FOLHADA

PASSARINHOS



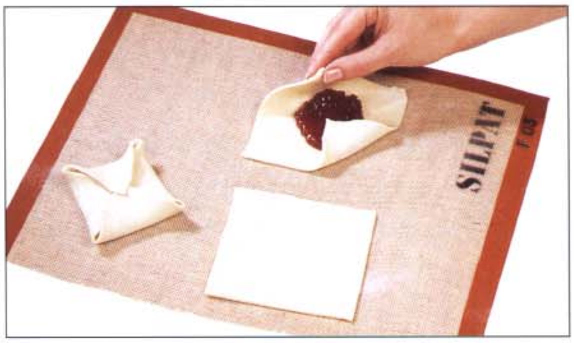
Estique a massa folhada bem fina e corte-a em quadrados. Corte as 4 esquinas sem chegar ao centro e ponha no centro uma colherada de chila ou de creme pasteleiro.



Molhe as pontas com um pouco de água, dobre-as até ao centro pegando umas às outras para formar o passarinho. Pincele-as com ovo batido e coza-as a 200 °C, 15 minutos aproximadamente.

BOLSAS

Uma vez esticada a massa folhada e feitos os quadrados, ponha no centro a compota a gosto, molhe as pontas e dobre-as selando em bicos para formar uma bolsa. Coza-as como os passarinhos.



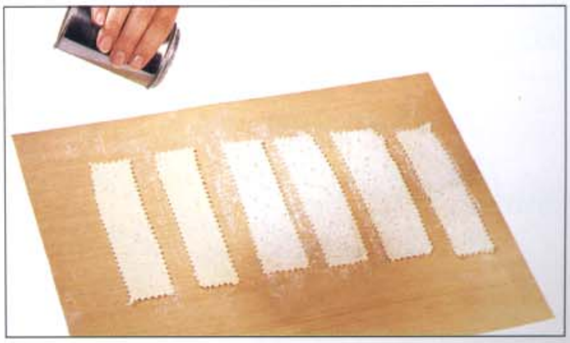


CONES

Com recortes de massa folhada faça tiras, enrole-as em forma de cones, pincele-os com água e feche-os apertando. Pincele-os com ovo batido e coza-os a 200 °C de 10 a 12 minutos. Recheie-os ao gosto uma vez cozidos.

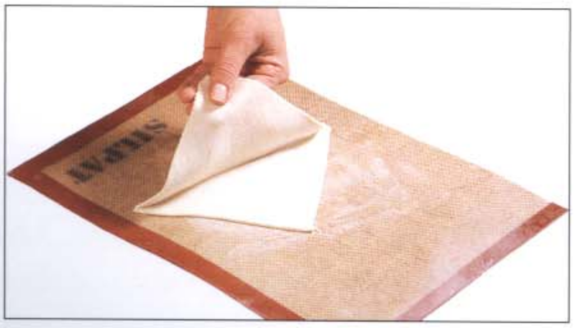
TIRAS DE MASSA FOLHADA

Faça tiras finas, pique-as com um garfo para que não subam ao cozê-las e polvilhe-as com açúcar glace. Coza-as como os cones. Pode formar pastéizinhos com duas ou três camadas, recheando-os com creme, ou natas ou ao gosto.



OUTRA FORMA DE CORTAR A MASSA FOLHADA

Corte a massa formando um quadrado. Corte outro quadrado e dobre-o a meio em diagonal





Corte o segundo quadrado com uma roleta para que o centro fique oco.

Cruze a tira obtida e coloque-a sobre o quadrado da massa folhada, fechando-os com um pouco de água.





Pique o centro e pincele as pontas com ovo batido misturado com um pouco de água.

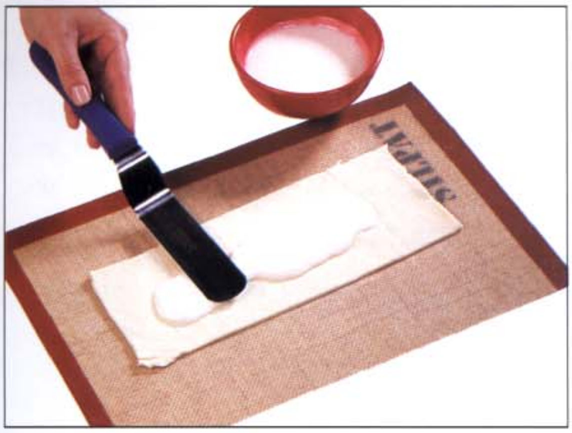
Uma vez cozida a massa folhada, recheie-a com qualquer creme a seu gosto.



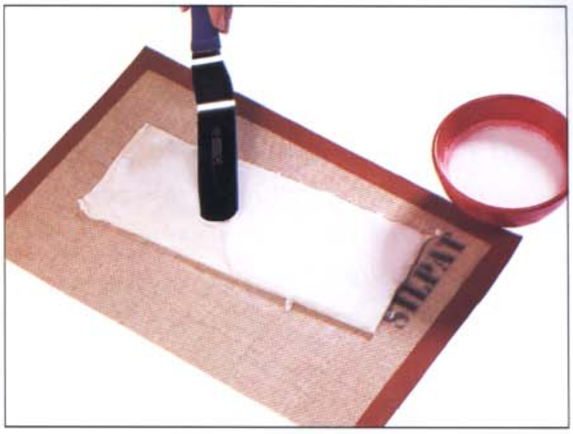
JESUÍTAS

Ingredientes
Para a massa
- *Massa folhada rápida (ver pág. 76).*

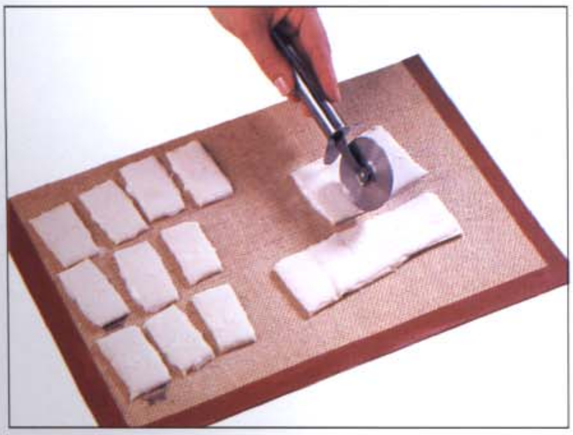
Para o glace
- *2 claras de ovo*
- *200 g de açúcar glace*
- *1 colher de chá de sumo de limão*
- *Amêndoas picadas para enfeitar*



Ponha no copo as claras de ovo, o sumo de limão e o açúcar e mexa durante 20 segundos, na veloc. 4. Deite o glace obtido numa tijela e reserve. Estique a massa folhada em forma de rectângulo até que esteja bem fina e deite em toda a parte central um pouco de glace.



Estique o glace uniformemente com uma espátula ou com a parte plana de uma faca, de forma que a massa folhada fique totalmente coberta e enfeite-a com amêndoas picadas.



Corte a massa em quadrados ou rectângulos. Coloque-os num tabuleiro de forno untado ou forrado com papel vegetal ou também numa placa de silicone e deixe repousar uns minutos.



Introduza o tabuleiro no forno, pré-aquecido a 200 ºC, durante 10 ou 15 minutos aproximadamente. O glace tem que ficar cor de café com leite.

TARTE DE MASSA FOLHADA E MORANGOS

Ingredientes
- *3 rectângulos de massa folhada*
- *500 g de morangos frescos*
- *uma colherada de açúcar glace*

Para o creme
- *100 g de açúcar*
- *500 g de leite*
- *4 gemas de ovo*
- *40 g de maizena*
- *uma colher de chá de açúcar baunilhado*
- *30 g de manteiga*

Para a nata
- *400 g de nata líquida para bater, muito fria*
- *3 colheres de queijo Philadelphia muito frio*
- *3 colheres de açúcar glace*

Para a calda de açucar
- *100 g de açúcar*
- *100 g de água*
- *umas gotas de sumo de limão*

PREPARAÇÃO

- Estique a massa folhada e corte três rectângulos iguais (1). Pique-os com um garfo, polvilhe-os com açúcar glace e leve-os ao forno, pré-aquecido a 200 °C, durante 15 ou 20 minutos. Deixe-as arrefecer e prepare os recheios.
- Ponha no copo todos os ingredientes para fazer o creme excepto a manteiga e programe 7 minutos, a 90 °C, veloc. 4. Junte a manteiga e programe 5 segundos veloc. 4. Retire o creme do copo, tape-o com película transparente e deixe-o arrefecer. Se quando o for utilizar vir que está muito grosso, volte a pô-lo no copo e programe 10 segundos na veloc. 4.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas** e deite a nata e o queijo muito frios no copo também frio. Programe na veloc. 3 até que a nata esteja montada. Junte o açúcar glace e mexa com a espátula.
- Uma vez fria a massa folhada, ponha sobre um rectângulo o creme preparado frio. Cubra-o com outro rectângulo de massa e cubra-o com a nata montada (2). Coloque em cima o terceiro rectângulo, e estenda sobre





ele uma capa fina de creme ou um pouco de compota de morango, para que os morangos fiquem colados.

- Ponha os ingredientes da calda de açúcar no copo e programe 10 minutos, temp. Varoma, veloc. 2.
- Coloque os morangos sobre a massa e pincele-os com a calda de açúcar (3) para que brilhem. Reserve-a no frigorífico até ao momento de a servir.





CROISSANTS

Ingredientes

Para a massa

- *120 g de leite*
- *100 g de manteiga*
- *50 g de açúcar*
- *um pelisco de sal*
- *20 g de fermento de padeiro ou uma saqueta de fermento de padeiro seco*
- *1 ovo grande*
- *300 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *1 colher de chá de açúcar baunilhado*

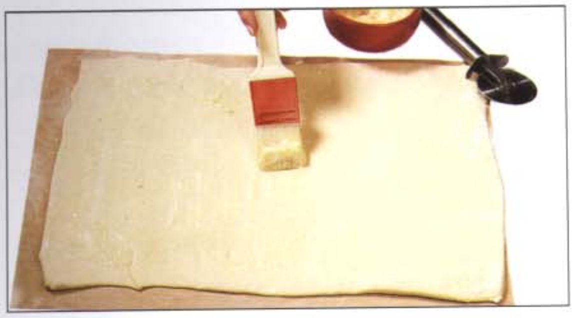
Para a calda de açúcar

- *150 g de água*
- *150 g de açúcar*

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo o leite, 50 g de manteiga, o açúcar e o sal e programe 1 minuto a 40 °C na veloc. 2. Junte o fermento, o ovo, a farinha e o açúcar baunilhado e mexa durante 10 segundos na veloc. 6. A seguir programe 2 minutos em velocidade Espiga. Retire a massa do copo, envolva-a em película aderente e deixe-a repousar 30 minutos.
- Quando o tempo terminar, ponha a massa sobre uma superfície enfarinhada, polvilhe-a com farinha e estique-a deixando-a bem fina. Dê-lhe a forma de rectângulo.
- Pincele o rectângulo com a restante manteiga derretida, deixando as bordas da massa sem pincelar. Utilize a manteiga toda. Dobre o rectângulo em três. Dê-lhe meia volta para a direita e estique outra vez formando um novo rectângulo. Repita três vezes esta operação e envolva-a outra vez em película aderente, e deixe-a durante mais 30 minutos no frigorífico.
- Estique a massa segundo as técnicas para fazer croissants de diversos tamanhos e pincele-os com ovo batido ou com leite. Introduza-os no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 15 a 20 minutos.
- Entretanto prepare a calda de açúcar. Ponha no copo a água e o açúcar e programe 15 minutos, 100 °C na veloc. 2.
- Uma vez cozidos os croissants, pincele-os com a calda do açúcar ràpidamente, para que brilhem.

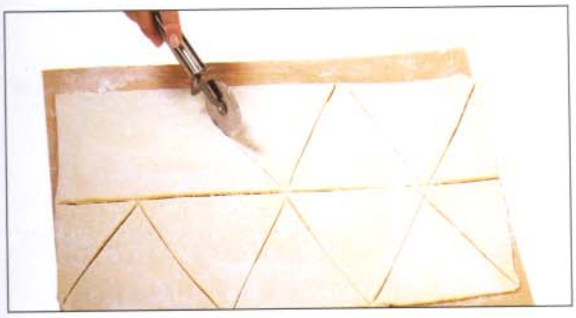
TÉCNICAS PARA FAZER CROISSANTS



Estique a massa e pincele-a com manteiga em abundância, sem chegar às pontas.



Dobre-a em três partes. Volte a massa e repita três vezes a operação. Estique a massa formando um rectângulo.



Divida-a em duas e corte triângulos com um corta massas. Faça-lhes um pequeno corte na parte mais larga e pincele as pontas com ovo batido ou com leite.



Enrole os triângulos como se fossem cigarros e dobre as pontas para dentro formando uns cornitos. Se desejar faça os triângulos mais estreitos e enrole-os da mesma maneira mas sem dobrar as pontas.



Pincele-os com ovo e coza-os. Uma vez cozidos, pinte-os rapidamente com calda de açúcar para que brilhem.

MERENGUES

Merengue Francês

Ingredientes

- *2 claras de ovo*
- *umas gotas de sumo de limão*
- *um pelisco de sal*
- *110 g de açúcar*

PREPARAÇÃO

- Ponha o açúcar no copo muito seco e pulverize-o na veloc. máxima. Retire e reserve.
- Sem lavar o copo, **ponha o suporte giratório nas lâminas** (que terá que estar muito bem levado e seco), junte as claras, o sumo de limão e o sal e programe 2 minutos na velocidade 3. Têm que ficar muito firmes, caso contrário, programe mais tempo.
- Com a máquina em andamento e na mesma velocidade, vá incorporando, pouco a pouco, o açúcar. Quando terminar, continue batendo uns minutos mais
- Utilize-o para fazer enfeites com manga pasteleira. Se o desejar cozer, faça-o a 100 ºC durante uma hora.

Ver também o merengue suíço na pág. 64.

Merengue Italiano

Ingredientes

- *150 g de açúcar*
- *50 g de água*
- *3 claras de ovo*
- *umas gotas de sumo de limão*
- *um pelisco de sal*

PREPARAÇÃO

- Ponha o açúcar e a água no copo e programe 5 minutos, a 100 ºC na veloc. 2. Retire do copo e reserve.
- Sem lavar o copo, **ponha o suporte giratório nas lâminas** (que terá que estar muito bem lavado e seco) e ponha as claras, o sumo de limão e o sal. Programe 3 minutos na veloc. 3.
- Com a máquina em andamento e na mesma velocidade, vá incorporando a calda de açúcar reservada, e quente, em fio muito fino (se tiver arrefecido aqueça-a no microondas). Quando terminar de incorporar toda a calda, continue a bater durante 6 minutos e na veloc. 3.
- Utiliza-se para sobremesas que não sejam cozinhadas como mousses frias, sorvetes, bavaroises, souflés frios, etc.

CREMES DE MANTEIGA
(PARA RECHEAR LÍNGUAS DE GATO OU BOLOS)

Ingredientes

Para a calda de açucar

- *140 g de açúcar*
- *70 g de água*

Para o creme

- *250g de manteiga mole*
- *Calda de açúcar já fria*

Se deseja toda a manteiga com o mesmo sabor, não é necessário tirá-la do copo, incorpore o Nescafé dissolvido ou chocolate através do bocal pouco a pouco, com a máquina na velocidade 2. Se só é de moca, também pode pôr o Nescafé na água da calda do açúcar. Para estender a manteiga pode fazê-lo com uma manga pasteleira de boca fina ou então untá-la sobre os bolos com uma faca.

PREPARAÇÃO

- Ponha o açúcar e a água no copo e programe 5 minutos, a 100 °C na velocidade 2. Retire do copo e deixe-o arrefecer completamente.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**, deite no copo a manteiga e mexa-a 6 segundos na velocidade 2. Vá juntando a calda de açúcar fria, num fio fino (como se fosse maionese). Programe 1 minuto, na velocidade 3 até que a mistura esteja bem montada e homogénea. Se for necessário, programe uns segundos mais. Se desejar dar-lhe outros sabores, divida a manteiga base em 2 ou 3 partes iguais, pondo-as em diferentes tigelas.

MANTEIGA DE CAFÉ

- Dilua 2 colheres de chá de Nescafé em duas colheres de chá de água, e uma vez bem dissolvido, deite-o sobre ao creme da manteiga base, mexendo com a espátula.

MANTEIGA DE CHOCOLATE

- Ponha 250 g de chocolate para culinária no copo, partido aos bocados, e dê-lhe 5 ou 6 golpes no turbo, continue uns segundos na veloc. 5-7-9 para o ralar. Programe 4 minutos, 40 °C, veloc. 3.
- Quando estiver quase frio, incorpore-o no creme de manteiga base, mexendo com a espátula.

CORDIAIS

Ingredientes
- *250 g de amêndoas cruas*
- *200 g de açúcar*
- *pele de um limão (só a parte amarela)*
- *3 ovos*
- *250 g de chila*

Variante: a chila pode ser substituída por bocados muito pequenos de frutas cristalizadas, tâmaras, bocadinhos de chocolate, etc.

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo as amêndoas e pique-as durante 15 ou 20 segundos na veloc. 3 1/2. Devem ficar em bocados pequenos. Tire-as do copo e reserve.
- Ponha no copo bem seco o açúcar e pulverize-o durante 30 segundos na velocidade 9. Junte a pele do limão e pulverize 1 minuto na veloc. 9.
- Junte os ovos e mexa 10 segundos, veloc. 4. Junte as amêndoas reservadas e mexa 5 segundos, veloc. 2. Retire a massa do copo deitando-a num recipiente. Tape e deixe repousar no frigorífico durante 2 horas no mínimo.
- Passado este tempo, tire-a do frigorífico e junte a chila mexendo bem com a espátula para que fique homogénea.
- Cubra um tabuleiro com papel vegetal untado com manteiga ou com lâmina anti-aderente. Se desejar também pode untar directamente o tabuleiro. Vá fazendo montinhos de massa com uma colher e com os dedos molhados, achate-os para que se cozam uniformemente. Deixe espaço entre eles para que ao crescerem na cozedura não se peguem (ver foto).
- Introduza o tabuleiro no forno, pré-aquecido a 180 °C, 10 a 12 minutos até que o contorno esteja dourado.





TORCIDOS

Ingredientes

- *150 g de cerveja*
- *200 g de manteiga*
- *500 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*
- *1/2 colher de chá de sal*
- *açúcar para polvilhar*
- *queijo ralado (opcional)*





PREPARAÇÃO

- Ponha no copo a cerveja e a manteiga e mexa durante 15 segundos na veloc. 6. Junte a farinha e o sal e programe de novo 20 seg., veloc. 6. Quando a massa estiver bem homogénea, deixe-a repousar uns minutos.
- Polvilhe com açúcar a superfície da trabalho e estique a massa (1). O açúcar ficará misturado com a massa. Quando estiver fina polvilhe em cima açúcar e passe de novo o rolo para que o açúcar se enterre na massa (2).
- Faça tiras finas a seu gosto, troça-as (3) e ponha-as sobre um tabuleiro untado ou coberto com papel vegetal.
- Introduza o tabuleiro no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 10 ou 15 minutos. Têm que ter uma bonita cor dourada (4). Também pode dar-lhes forma de bolachas se cortar com o copo medida da Bimby.
- Se os deseja salgados, passe-os por queijo ralado em vez de por açúcar.





SCONES

SCONES A

Ingredientes

- *2 ovos*
- *150 g de nata líquida*
- *50 g de manteiga*
- *3 colheres de chá de açúcar*
- *1/2 colher de chá de sal*
- *400 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox. (farinha integral, opcional)*
- *1 saqueta de fermento Royal*

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo todos os ingredientes excepto a farinha e o fermento e programe 15 segundos na veloc. 6. Junte a farinha e o fermento e programe 30 seg. na veloc. 6. Deixe repousar a massa uns 15 minutos.
- Retire-a do copo e estique-a deixando-a de 1 cm de grossura aprox., e corte-a em rodas ajudando com o copo medida da Bimby.
- Ponha-os num tabuleiro de forno ou em formas e pincele os scones com leite ou manteiga.
- Introduza o tabuleiro no forno pré-aquecido a 200 ºC, 8 a 10 minutos (depende do forno).
- Retire-os do forno e uma vez frios, abra-os ao meio e unte-os com manteiga ou compota.

Pode aquecer os scones no momento em que os servir.
Também pode utilizá-los como pãezinhos, nesse caso faça-os maiores.
Recorde-se que a quantidade de farinha é aproximada e que levará mais ou menos se a receita leva ovos dependendo do tamanho dos mesmos.

SCÓNES B

Ingredientes

- *50 g de manteiga*
- *150 g de leite*
- *300 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*
- *1 saqueta de fermento Royal*
- *1/2 colher de chá de sal*
- *1/2 colher de chá de açúcar*

PREPARAÇÃO

- Ponha todos os ingredientes no copo e programe 30 segundos veloc. 6. Retire a massa do copo e deixe-a repousar tapada durante uns minutos.
- Estique a massa e proceda da mesma maneira da receita anterior.

TÉCNICAS PARA FAZER OS SCONES

Estique a massa entre dois plásticos, será muito mais fácil. Para os integrais é necessário fazê-lo desta maneira, caso contrário não conseguirá esticar a massa.





Corte-os com o copo medida da Bimby e coloque-os num tabuleiro de forno untado ou em formas de silicone como na foto (massa de scones A).

Também os pode cortar com a ajuda de um corta massas e pô-los em formas especiais.





Pincele-os com ovo batido ou com leite e coza-os a 180 °C, durante 15 minutos aprox. Abra-os a meio e unte-os com manteiga ou compota.

ALMENDRADOS

Ingredientes

- *200 g de açúcar*
- *Pele de um limão (só a parte amarela)*
- *1 colher de chá de canela em pó*
- *100 g de amêndoas cruas*
- *200 g de banha de porco*
- *60 g de azeite*
- *2 gemas de ovo*
- *400 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *Um pelisco de bicarbonato*
- *Amêndoas inteiras para enfeitar*
- *Açúcar granulado*







PREPARAÇÃO

- Ponha o açúcar no vaso e pulverize-o programando 30 segundos, na velocidade 9. Junte a pele do limão e a canela e volte a programar 30 segundos, na velocidade 9. Junte as amêndoas e pulverize de novo 6 segundos, na velocidade 9.
- Incorpore no copo a manteiga, o azeite e as gemas de ovo e mexa tudo muito bem durante 15 segundos, na velocidade 5. Por último, junte a farinha e o bicarbonato e mexa durante 30 segundos, na velocidade Espiga, ajudando com a espátula.
- Retire a massa do copo, ponha-a entre dois plásticos e estique-a com um rolo, deixando-a com 1cm de espessura. Forme os almendrados cortando a massa com um corta massas ou com o copo medida da Bimby (1), ou fazendo montinhos com a massa e achatá-los um pouco. Coloque uma amêndoa no centro de cada almendrado.
- Ponha os almendrados num tabuleiro de forno untado ou coberto com papel vegetal untado ou lâmina antiaderente (2), deixando espaço entre eles para que não se juntem na cozedura. Polvilhe-os com açúcar granulado e introduza o tabuleiro no forno, pré-aquecido a 170 °C, durante 10 ou 15 minutos, até que estejam douradas.

BISCOITOS PARA O CHÁ

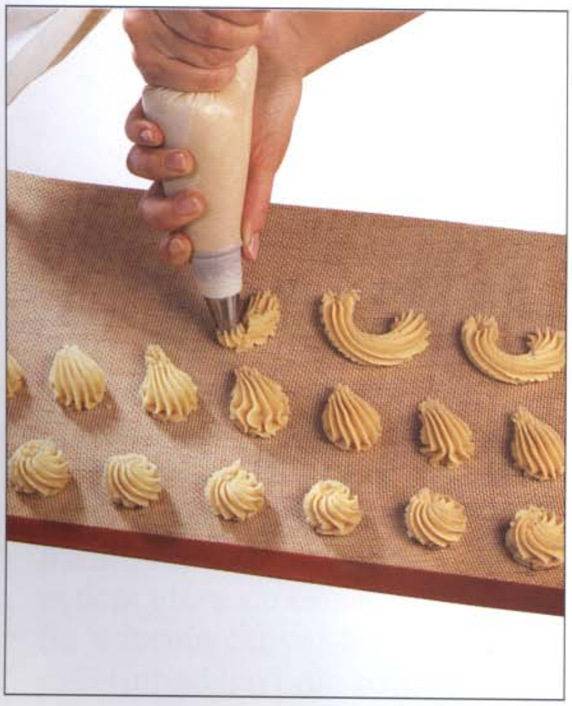
Ingredientes
- *50 g de açúcar*
- *250 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *190 g de manteiga*

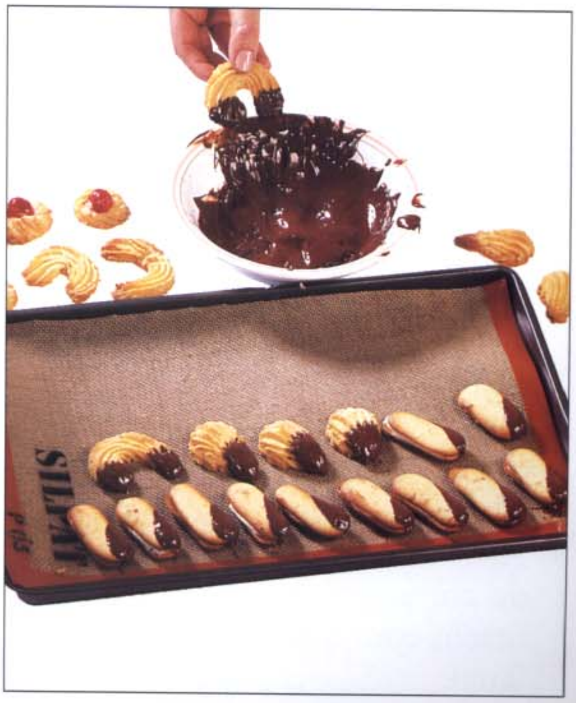
Para a cobertura de chocolate
- *250 g de chocolate para culinária*

O chocolate tem que ser preparado e utilizado no momento para não solidificar. Lave rápido o copo pondo-lhe água para não solidificar os resíduos de chocolate.

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo muito seco o açúcar e programe 30 seg. na veloc. 9.
- Junte a farinha e a manteiga e mexa durante 30 seg. na veloc. 4. Ponha a massa num saco pasteleiro com a boca frisada.
- Num tabuleiro de forno untado, vá fazendo montinhos. Se desejar ponha emcima meia cereja cristalizada. Introduza no forno pré-aquecido a 200 °C, 10 a 12 minutos até que estejam dourados.
- Entretanto ponha no copo o chocolate partido em bocados e dê-lhe 5 ou 6 golpes no turbo, continue uns segundos na veloc. 5-7-9 para o ralar. Programe 4 minutos, 40 °C, veloc. 3.
- Ponha o chocolate numa tijela e molhe os biscoitos (ver foto).





COMO PREPARAR UMA FORMA



Unte a forma com manteiga ou azeite, tanto o fundo como os lados para que o bolo não se pegue. Faça-o com um pincel, ou com os dedos ou papel de cozinha.



Ponha na forma uma pequena quantidade de farinha e sacuda-a para que a farinha fique pegada e espalhada por toda a forma.

CONSELHOS

- Uma vez preparada a forma, enche-a com a mistura só até meio para que possa aumentar o volume ao cozer.
- Para saber se a temperatura está adequada, veja os desenhos da pág. seguinte.
- Não coloque a forma sobre o tabuleiro do forno, porque tira calor ao bolo, coloque-a sobre a grade.
- Não se deve abrir o forno pelo menos nos primeiros 15 minutos, para evitar que o bolo baixe.
- As formas mais indicadas são as de coroa e as de pudim, porque fazem com que se coza tudo por igual.

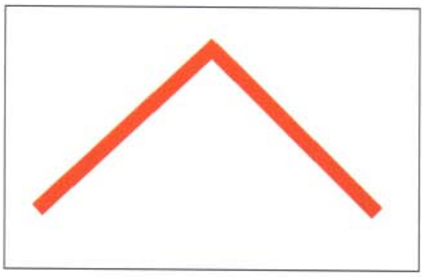


Volte a forma e dê-lhe umas pancadinhas para que toda a farinha a mais caia.

NORMAS PARA CONSEGUIR UM BOM BOLO

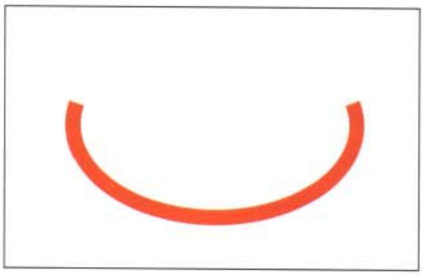
- Utilize a forma adequada.
- Coloque-a no centro do forno.
- Ponha a temperatura indicada na receita
- Gráfico de cozedura:

SE CRESCE EM PICO



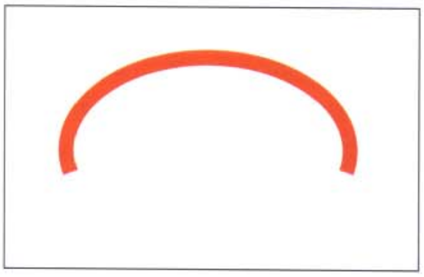
DEMASIADA TEMPERATURA

SE BAIXA NO CENTRO



BAIXA TEMPERATURA

CRESCE EM CURVA



TEMPERATURA ADEQUADA

- Se quer que o bolo tenha um corte crocante polvilhe açúcar granulado sobre toda a superfície.
- Pique-o no centro com um palito para saber se está cozido. Se sair limpo estará pronto (ver foto).
- Deixe-o repousar 5 minutos e desenforme-o sobre uma rede.
- Quando arrefecer pode cortá-lo para o rechear ou polvilhe-o com açúcar glace ou cacau.
- Se a forma estiver bem untada e enfarinhada, o bolo solta-se.



BOLO GENOVÉS
(BOLO DA AVÓ)

Ingredientes
- *4 ovos*
- *120 g de açúcar*
- *120 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *Açúcar glace ou granulado para polvilhar*

Com esta mesma receita podem-se fazer placas inteiras de bolo para utilizar para tartes recheados ou rolo.

PREPARAÇÃO

- Assegure-se de que o copo e as lâminas estão bem limpos e sem gordura, de contrário os ovos não ficam bem batidos.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**, junte os ovos e o açúcar no vaso e programe 6 minutos a 40 °C na velocidade 3. Quando o tempo terminar, tire a temperatura e programe 6 minutos, na velocidade 3. Junte a farinha e bata 4 segundos, na velocidade 1. Termine de misturar com a ajuda da espátula. Deite a massa numa tigela e deixe-a repousar uns 10 minutos.
- Prepare a manga pasteleira com a boca lisa. Cubra a boca com um plástico para que a massa não saia, já que fica muito mole.
- Unte um tabuleiro de forno ou cubra-o com papel vegetal ou lâmina antiaderente. Ponha no tabuleiro tiras grossas de massa (ver foto) com a manga tombada, deixando espaço entre elas. Polvilhe-as com açúcar glace ou granulado e leve ao forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 6 ou 8 minutos. Quando os tirar do forno, despegue-os rápidamente com a ponta de uma faca.





TARTE DE AMÊNDOAS

Ingredientes

Para a cobertura
- *150 g de amêndoas cruas*
- *130 g de manteiga*
- *100 g de açúcar*
- *50 g de água*

Para a massa
- *150 g de açúcar*
- *3 ovos*
- *200 g de nata líquida*
- *200 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *1 saqueta de fermento Royal*
- *um pelisco de sal*

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo as amêndoas da cobertura e programe 10 seg., veloc. 3 1/2. Não devem ficar muito trituradas. Ponha-as numa tigela grande e reserve.
- Ponha os ingredientes restantes da cobertura no copo e programe 3 minutos a 90 °C, veloc. 2. Deite sobre as amêndoas e reserve.
- Sem lavar o copo, **ponha o suporte giratório nas lâminas**, deite no copo o açúcar e os ovos e programe 5 minutos a 40 °C, veloc. 3. Tire a temperatura e programe mais 5 minutos na mesma velocidade.
- Junte a nata, a farinha, o fermento e o sal e programe 4 segundos, veloc. 1. Termine de mexer com a espátula.
- Deite a mistura numa forma alta untada e enfarinhada e introduza-a no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 20 minutos aproximadamente.
- Acabado o tempo, desenforme o bolo, ponha a cobertura e introduza-o de novo no forno 10 a 15 minutos e com a mesma temperatura.
- Deixe arrefecer o bolo sobre uma rede e se desejar polvilhe com açúcar glace.



BOLO DE COCO

Ingredientes

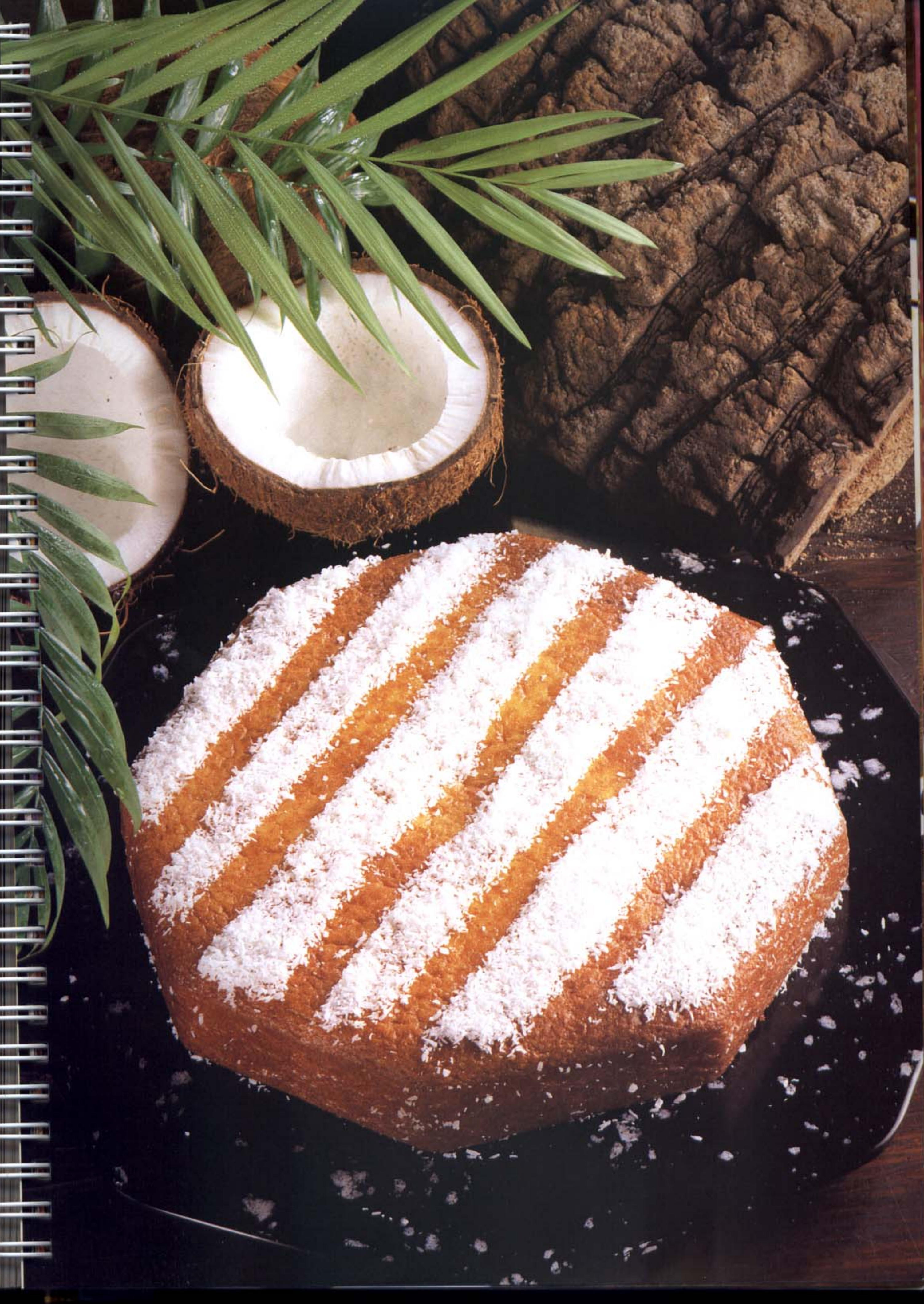
- *140 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *50 g de coco ralado*
- *1 saqueta de fermento Royal*
- *um pelisco de sal*
- *4 ovos*
- *100 g de açúcar*
- *1 yogurte de coco*
- *100 g de óleo*

PREPARAÇÃO

- Com o copo bem seco, ponha a farinha, o coco, o fermento e o sal e pulverize tudo durante 20 segundos na veloc. máxima. Retire do copo e reserve.
- Ponha no copo os ovos e o açúcar e programe 20 segundos, veloc. 3. Junte o yogurte e o óleo e bata 10 segundos, veloc. 3. Incorpore a mistura da farinha reservada e programe 6 segundos, veloc. 2. Termine de envolver suavemente com a ajuda da espátula.
- Unte e enfarinhe uma forma e ponha a mistura e introduza-a no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 30 a 35 minùtos. Verifique que está cozido picando com um palito no centro, deverá sair limpo se já estiver cozido.
- Desenforme-o e deixe-o arrefecer sobre uma rede. Cubra a superfície com tiras de papel, colocando-as ao seu gosto e enfeite com coco ralado.







TARTE GLORIA BENDITA

Ingredientes

Para o Bolo

- *100 g de miolo de nozes*
- *3 ovos*
- *100 g de água*
- *200 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *200 g de nata líquida*
- *1 saqueta de fermento Royal*
- *um pelisco de sal*

Para o creme

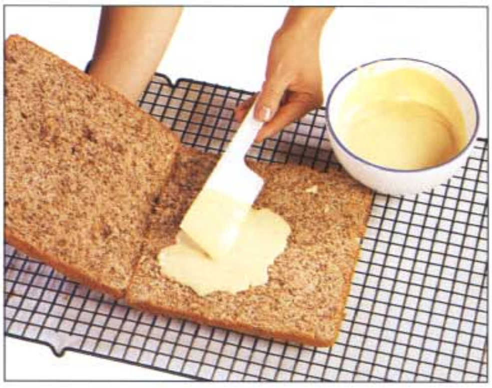
- *350 g de leite condensado (cozido)*
- *3 ovos*
- *200 g de nata líquida*
- *1 colher de chá de açúcar baunilhado*

Para a cobertura

- *350 g de leite condensado (cozido)*
- *100 g de miolo de nozes*

PREPARAÇÃO

- Em primeiro lugar, ponha uma lata de leite condensado de 740 g a cozer. Se utilizar a panela de pressão rápida, cubra a lata de água e deixe cozer durante 30 minutos. Se a panela de pressão for normal, necessitará de 90 minutos. Retire a lata da água e deixe arrefecer, utilize o leite cozido para o creme e para a cobertura.
- Prepare o bolo. Ponha as nozes no copo e pique-as 10 a 12 segundos, na velocidade 3 1/2 . Deite-as numa tigela e reserve.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas** e junte no copo os ovos e o açúcar e programe 5 minutos a 40 °C, veloc. 3. Agregue a farinha, a nata, o fermento e o sal e mexa durante 4 segundos, veloc. 1.
- **Tire o suporte giratório** e incorpore as nozes no copo. Termine de mexer tudo ajudando com a espátula com movimentos envolventes de baixo para cima, até que a mistura fique homogénea.
- Unte e enfarinhe uma forma. Deite a massa e introduza-a no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 25 ou 30 minutos. Verifique se está cozido picando com um palito no centro, que deverá sair limpo. Desenforme-o sobre uma rede, deixe-o arrefecer e prepare o creme.
- Ponha no copo metade do leite condensado cozido. Junte os ovos, a nata e o açúcar baunilhado e programe 7 minutos a 90 °C, veloc. 4. Quando terminar o tempo, tire a temperatura e deixe mais 1 minuto na mesma velocidade. Retire do copo e deixe arrefecer no frigorífico, tapado.
- Quando o bolo e o creme estiverem frios, corte o bolo a meio no sentido horizontal e cubra-o com o creme preparado (ver foto).
- Para a cobertura, bata com um garfo o leite condensado reservado. Cubra completamente a tarte e enfeite-a com as nozes. Conserve-a no frigorífico para que o recheio e a cobertura fiquem mais consistentes.





BOLO DE CENOURAS

Ingredientes

- *300 g de amêndoas*
- *200 g de açúcar*
- *pele de 1 limão (só a parte amarela)*
- *300 g de cenouras descascadas*
- *4 ovos*
- *80 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *1 saqueta de fermento Royal*
- *um pelisco de sal*

PREPARAÇÃO

- Rale as amêndoas na máquina durante 15 segundos, veloc. 6. Deite-as num recipiente e reserve.
- Sem lavar o copo, junte o açúcar e pulverize-o 30 segundos na velocidade máxima. Com a máquina em andamento, junte a pele do limão pelo bocal e pulverize de novo durante 30 segundos. Verifique que ficou bem pulverizado, caso contrário, repita a operação.
- Junte as cenouras e programe 20 segundos, veloc. 5. Deite os ovos e bata tudo uns segundos na veloc. 7. Por último, junte a farinha, o fermento, o sal e as amêndoas reservadas e misture 6 segundos, veloc. 2. Termine de misturar suavemente com a ajuda da espátula.
- Unte uma forma (da forma que desejar. Na foto utilizámos uma forma de 2 andares) com manteiga e farinha. Deite nela a mistura e introduza no forno pré-aquecido a 170 °C, durante 40 ou 45 minutos e pique no centro com um palito para ver se está cozido.
- Desenforme-o sobre uma rede e polvilhe-o com açúcar glace. Enfeite-o a seu gosto.



BROWNIES

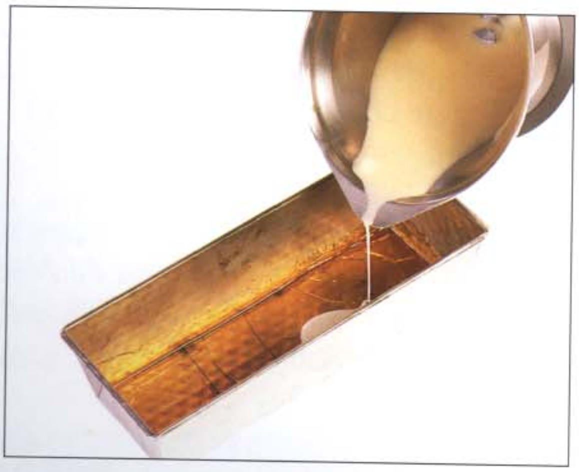
Ingredientes
- *150 g de nozes*
- *150 g de chocolate para culinária*
- *150 g de açúcar*
- *2 ovos*
- *100 g de manteiga à temperatura ambiente*
- *70 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *1 colher de chá de fermento Royal*
- *um pelisco de sal*

PREPARAÇÃO

- Ponha as nozes no vaso e programe 8 ou 10 segundos na veloc. 3 1/2. (não devem ficar muito miúdas). Retire do copo e reserve.
- Ponha o chocolate partido no copo, dê-lhe 5 golpes no turbo e de seguida polvilhe-o durante 6 segundos na veloc. 9. Ponha numa tigela e reserve.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**. Introduza o açúcar e os ovos no copo e programe 5 minutos a 40 °C, veloc. 3. Junte a manteiga e o chocolate e misture 6 segundos na velocidade 2. Tire o suporte giratório.
- Retire o copo da máquina, junte as nozes picadas e misture bem com a ajuda da espátula, até que a mistura esteja homogénea.
- Unte uma forma rectangular baixa com manteiga e farinha. Deite a mistura e meta-a no forno, pré-aquecido a 170 °C, durante 20 minutos aproximadamente, até que ao picar com um palito, este saia limpo.
- Desenforme sobre uma rede e, em quente, corte-o formando quadrados. Quando arrefecerem, se desejar polvilhe-os com açúcar glace.



BOLO-FLAN



Ingredientes
Para o Flan
- *4 ovos*
- *500 g de leite*
- *120 g de açúcar*
- *1 colher de chá de açúcar baunilhado*

Para o bolo
- *3 ovos*
- *90 g de açúcar*
- *90 g de Farinha Extra Fina da Nacional*



Para o caramelo
- *6 colheres de açúcar*
- *umas gotas de sumo de limão*

PREPARAÇÃO



- Deite numa forma rectangular o açúcar e o sumo de limão e ponha no lume até que se forme um caramelo. Mova a forma para que se caramelize também pelos lados. Reserve.
- Ponha no copo todos os ingredientes do flan e mexa-os 10 segundos, veloc. 3. Deite a mistura na forma caramelizada (1).
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas.** Deite no copo os ovos e o açúcar do bolo e programe 5 minutos a 40 °C, veloc. 3. Quando terminar, programe 5 min. sem temperatura e na veloc. 3.
- Junte a farinha e programe 4 segundos, veloc. 1 e acabe de mexer ajudando com a espátula para que os ovos não baixem. Deite esta mistura delicadamente sobre o flan (2).
- Ponha água num recipiente onde caiba a forma e cozinhe em banho Maria no forno pré-aquecido a 180 °C, durante 25 ou 30 minutos. Pique-o com um palito que deverá sair limpo.
- Deixe arrefecer e desenforme (3). Enfeite-o com nata batida ou a gosto.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para a massa

- *250 g de chocolate para culinária*
- *130 g de manteiga à temperatura ambiente*
- *8 ovos*
- *180 g de açúcar*
- *50 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *1 colher de chá de fermento Royal*
- *Umas gotas de sumo de limão*
- *1 pelisco de sal*

Para enfeitar

- *1 dúzia de metades de nozes*
- *100 g de açúcar*
- *2 colheres de sopa de água*
- *cacau em pó*
- *açúcar glace*

PREPARAÇÃO

- Ponha o chocolate no copo e dê-lhe 5 golpes no turbo e de seguida programe 3 minutos, 40 °C, veloc. 3. Junte a manteiga batendo na mesma velocidade até ficar um creme. Tire o creme do copo, deite-o numa tigela grande e reserve.
- Sem lavar o copo ponha o suporte giratório nas lâminas. Junte as gemas de ovo e o açúcar e programe 5 minutos a 40 °C na veloc. 3. Junte a farinha e bata 4 segundos na velocidade 1 e com a ajuda da espátula. Tire a massa do copo, junte ao creme reservado e mexa tudo com a espátula em movimentos envolventes de cima para baixo.
- Ponha o suporte giratório nas lâminas (que deverá estar muito limpo, assim como o copo) introduza no copo as claras, o sumo de limão e o sal e bata 7 minutos na velocidade 3. Deite as claras em nuvem no preparado e envolva com a espátula, com muito cuidado.
- Unte e enfarinhe uma forma redonda e deite a mistura, leve ao forno pré-aquecido a 190 °C, 20 minutos aproximadamente.
- Quando estiver cozido deixe-o arrefecer um pouco antes de o desenformar.
- Numa frigideira deite o açúcar e a água do enfeite e prepare um caramelo, mergulhe as nozes neste caramelo e ponha-as a arrefecer sobre papel de alumínio untado com óleo.
- Polvilhe o bolo com o cacau e o açúcar glace e coloque em cima as nozes.



PÃO DE LÓ DE OVAR

Ingredientes:

- *190 g de açúcar*
- *11 gemas de ovo*
- *2 ovos*
- *60 g de Farinha Extra Fina da Nacional*

PREPARAÇÃO

- **Ponha o suporte giratório nas lâminas.** Deite todos os ingredientes para o copo, excepto a farinha e programe 7 minutos a 40 °C, veloc. 3. Quando o tempo acabar, programe mais 7 minutos, sem temperatura e na mesma velocidade.
- Junte a farinha pelo bocal da máquina mais ou menos 20 segundos, na veloc. 1.
- Forra-se uma forma com papel próprio para pão de ló, untado com margarina e deita-se a massa.
- Leva-se ao forno pré-aquecido a 150 °C durante 30 minutos.





BOLO DE VINHO TINTO

Ingredientes:

Para a massa

- *250 g de açúcar*
- *250 g de manteiga*
- *250 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *4 ovos*
- *120 g de vinho tinto*
- *60 g de chocolate para culinária*
- *1/2 colher de chá de canela*
- *1/2 colher de chá de açúcar baunilhado*
- *1 saqueta de fermento Royal*

Para a cobertura

- *150 g de açucar*
- *30 g de vinho tinto*

PREPARAÇÃO

- Com o copo muito seco pulverize o chocolate em veloc. 5-7-9. Tire e reserve.
- Introduza no copo o açúcar e os ovos e bata 2 minutos a 40 °C, veloc. 3.
- Junte a manteiga e volte a bater 1/2 a 1 minuto na veloc. 3. De seguida ponha o vinho, a canela, o chocolate reservado e o açúcar baunilhado e programe uns segundos na veloc. 3. Junte a farinha e o fermento e mexa 10 segundos na mesma velocidade e com a ajuda da espátula.
- Unte uma forma, deite a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C, cerca de 45 minutos.
- Entretanto prepare a cobertura. Com o copo muito seco pulverize na velocidade 5-7-9 o açúcar da cobertura. Quando pulverizado deite numa tigela e junte o vinho tinto.
- Quando estiver cozido, desenforme-o, coloque-o numa rede e deixe arrefecer um pouco. Pincele toda a superficie com a cobertura preparada.

TARTE DE CAFÉ

Ingredientes
- *30 palitos de La Rène*
- *100 g de leite frio (para molhar os palitos)*
- *150 g de café forte (para molhar os palitos)*
- *Amêndoas tostadas, picadas*



Para o creme de café
- *100 g de água*
- *350 g de açúcar*
- *6 gemas de ovo*
- *um pelisco de sal*
- *2 colheres de Nescafé*
- *400 g de manteiga à temperatura ambiente*

PREPARAÇÃO

- Prepare o creme. Ponha a água e o açúcar no copo para fazer uma calda de açúcar e programe 6 minutos a 100 °C, veloc. 2. Junte as gemas e o sal e programe 3 minutos a 85 °C, veloc. 4.
- Entretanto, dissolva o Nescafé num pouco de água. Quando a máquina parar, ponha no copo o Nescafé e mexa-o 5 segundos na veloc. 4. Tem que ficar como um creme. Deite-o para uma tigela, deixe arrefecer e reserve.
- Lave o copo e **ponha o suporte giratório nas lâminas**. Introduza a manteiga e programe veloc. 2 até que a manteiga tenha a consistência de pomada. Com a máquina na veloc. 2, vá deitando pouco a pouco o creme de café. Quando acabar de deitar todo o líquido, bata uns segundos mais até que o creme esteja homogéneo.
- Forre uma forma redonda com uma folha grande de película aderente, procurando que sobre para fora da forma. Cubra a base com os palitos e pincele-os com leite frio. Junte o creme de café e cubra com outra camada de palitos e pincele-os com café. Tape a tarte com a película que sobrou e deixe-a repousar no frigorífico até que endureça.
- Desenforme a tarte com a ajuda da película aderente, cubra-a com as amêndoas e enfeite-a com o creme de café restante com a ajuda de uma manga pasteleira. Conserve-a no frigorífico até ao momento de a servir.

TARTE DE CAFÉ



Forre uma forma redonda com uma folha grande de película aderente, procurando que sobre para fora da forma.



Ponha a primeira camada de palitos de La Rène na base e pincele-os com leite frio.



Uma vez pincelados os palitos, junte o creme de café.



Estenda-o por toda a superfície com a ajuda de uma colher e cubra o creme com outra camada de palitos.

TARTE DE CAFÉ

Pincele-os com café e cubra-os com outra capa de creme. Termine com outra capa de palitos e pincele-os com café. Tape com a película que sobrou e deixe-a no frigorífico para que endureça.





Desenforme a tarte com a ajuda da película e cubra-a totalmente com creme de café.

Cubra a superfície com as amêndoas picadas, estendendo-as ao gosto e enfeite a tarte com o creme de café restante, ajudando com uma manga pasteleira de boca frisada. Conserve-a no frigorífico.



CROCANTE DE MAÇÃ

Ingredientes

Para a massa sablé
- *100 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *100 g de açúcar*
- *100 g de amêndoas cruas raladas*
- *100 g de manteiga*
- *Açúcar glace para enfeitar no fim*

Para a compota de maçã
- *5 maçãs descascadas sem coração nem caroços*
- *100 g de água*
- *1 pau de canela*

Para o bolo base
- *100 g de açúcar moreno*
- *50 g de amêndoas cruas*
- *90 g de açúcar branco*
- *90 g de Farinha Extra Fina da Nacional*
- *3 ovos*

Para a mousse de queijo
- *100 g de açucar*
- *50 g de água*
- *400 g de nata líquida*
- *200 g de queijo Philadelphia*
- *3 gemas de ovo*
- *4 folhas de gelatina demolhadas em água fria*

PREPARAÇÃO

- Prepare a massa sablé. Ponha os ingredientes pela mesma ordem no copo e misture 20 segundos, veloc. 4. Estenda sobre papel vegetal ou num tabuleiro untado deixando-a de 1 cm de espessura, aproximadamente. Coza-a no forno pré-aquecido a 180 ºC, durante 12 a 15 minutos (tem que ficar dourada). Parta-a com a mão toscamente e meta-a num saco de plástico. Reserve (esta massa é para cobrir a torta).
- Prepare a compota de maçã. Ponha no copo as maçãs, a água e o pau de canela e programe 15 minutos a 100 ºC, veloc. 1. Deite-a numa tigela, deixe-a arrefecer e reserve.
- Prepare o bolo base. Ponha o açúcar moreno numa sertã e faça um caramelo. Quando ficar dourado, junte as amêndoas, deixe que ferva um pouco e deite num tabuleiro para que arrefeça. Quando estiver frio, ponha–o no copo muito limpo e seco e pulverize-o em veloc. máxima. Reserve num saco de plástico fechado.
- Com o copo muito limpo **ponha o suporte giratório nas lâminas**. Deite o açúcar branco e os ovos e programe 5 minutos a 40 ºC, veloc. 3. Terminado o tempo, volte a programar mais 5 minutos, sem temperatura, veloc. 3. Quando acabar ponha na veloc. 1 e incorpore pouco a pouco a farinha e as amêndoas reservadas. Estenda-a num tabuleiro de forno sobre papel vegetal e coza a 170 ºC durante 8 a 10 minutos. Reserve.
- Prepare a mousse de queijo. **Ponha o suporte giratório nas lâminas**. Ponha no copo a água, o açúcar e as gemas e programe 5 minutos a 85 ºC, veloc. 1 1/2. Junte as folhas de gelatina escorridas e mexa durante 1 minuto na velocidade 3. Deixe arrefecer no copo. Uma vez fria, incorpore as natas e o queijo também muito frios e programe velocidade 3 e esteja atenta até que a mistura esteja montada (depende da qualidade das natas). Reserve.

CROCANTE DE MAÇÃ



Quando a massa do bolo estiver cozida, coloque a forma sobre ela e corte-a deixando à volta mais ou menos 3 cm.



Com esta massa forre uma forma pressionando as paredes com as mãos e procurando ficar à mesma altura.



Ponha por cima a compota de maçã, devendo ficar até à borda da parede da massa.



Deite a mousse de queijo sobre a compota de maçã, alise a superfície com uma colher e introduza-a no frigorífico no mínimo 4 horas.

Desenforme a tarte e cubra a superfície com a massa sablé reservada. Polvilhe-a com o açúcar glace e deixe-a no frigorífico até ao momento de a servir.





BOLO DE NOZ

Ingredientes

- *250 g de miolo de noz*
- *250 g de açúcar*
- *7 ovos*

PREPARAÇÃO

- Coloque as nozes no copo e triture poucos segundos na velocidade 5-7-9. Retire e reserve. Lave bem o copo.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**. Deite os ovos e o açúcar e programe 7 minutos a 40º na velocidade 3. Quando o tempo terminar, tire a temperatura e programe mais 7 minutos, na velocidade 3.
- Quando o tempo acabar, programe velocidade 1, e com a máquina em andamento deite as nozes reservadas sobre os ovos. Termine de misturar delicadamente com a ajuda da espátula.
- Deite a mistura numa forma untada e enfarinhada e introduza-a no forno, pré-aquecido a 160º, durante 30 minutos aproximadamente.
- Enfeite com fios de ovos e nozes, ou sirva acompanhado de ovos moles (receite na página 122).



FILHOZ DO NORTE

Ingredientes

- *500 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.*
- *1 saqueta de fermento de padeiro seco*
- *30 g de açúcar*
- *1 pitada de sal*
- *50 g de manteiga*
- *50 g de azeite*
- *100 g de leite*
- *150 g de agua (com sumo de laranja, aguardiente, etc. ao gosto)*
- *4 ovos*
- *Açúcar e canela para polvilhar*

PREPARAÇÃO

- Coloque todos os ingredientes no copo, excepto a farinha e os ovos, e programe 1 minuto a 40 °C, veloc. 1 1/2.
- Junte os ovos e misture durante 15 segundos na veloc. 2.
- Junte metade da farinha e programe 15 segundos, veloc. 6. Adicione o resto da farinha e programe 3 minutos, veloc. Espiga.
- Retire do copo e deixe levedar até dobrar de volume.
- Para formar os filhoz, retire bocados de massa, forme uma bola e espalme-os com as pontas dos dedos.
- Frite-os em óleo bem quente, seque-os em papel absorvente e polvilhe-os com açúcar e canela.

SALAME DE CHOCOLATE

(Foto pág. 121)

ALTERNATIVA 1

Ingredientes

- *200 g de chocolate para culinária*
- *200 g de bolacha María*
- *100 g de amêndoas cruas*
- *100 g de manteiga*
- *150 g de nata líquida*
- *50 g de qualquer licor*

PREPARAÇÃO

- Ponha as amêndoas no copo e pique-as 10 seg. na veloc. 3 1/2. Tire e reserve.
- Sem lavar o copo, deite as bolachas aos bocados e programe 5 segundos na veloc. 3 1/2. Tire e reserve.
- Ponha no copo as natas e programe 3 minutos, temp. 100 ºC, veloc 2 1/2. Junte o chocolate e a manteiga e programe 2 minutos, 40 ºC, veloc. 3.
- Incorpore o licor, as amêndoas e as bolachas e programe 1 minuto, veloc. 1 1/2. Quando terminar o tempo envolva tudo com a espátula até ficar homogéneo.
- Divida esta mistura em 2 partes. Ponha cada uma sobre película aderente e faça dois rolos bem apertados em forma de salame e guarde-os no frigorífico até que endureçam.

ALTERNATIVA 2

Ingredientes

- *125 g de chocolate para culinária*
- *100 g de manteiga*
- *40 g de açúcar*
- *200 g de bolacha Maria*
- *3 gemas de ovo*

PREPARAÇÃO

- Ponha as bolachas partidas aos bocados no copo e programe 10 seg., veloc. 3. Tire e reserve.
- Sem lavar o copo meta as gemas, o açúcar e a manteiga e programe 3 minutos, 70 ºC, veloc. 1.
- Deite o preparado em película aderente e forme um rolo bem apertado. Guarde-o no frigorífico até que endureça.

QUENTE E FRIO

Ingredientes



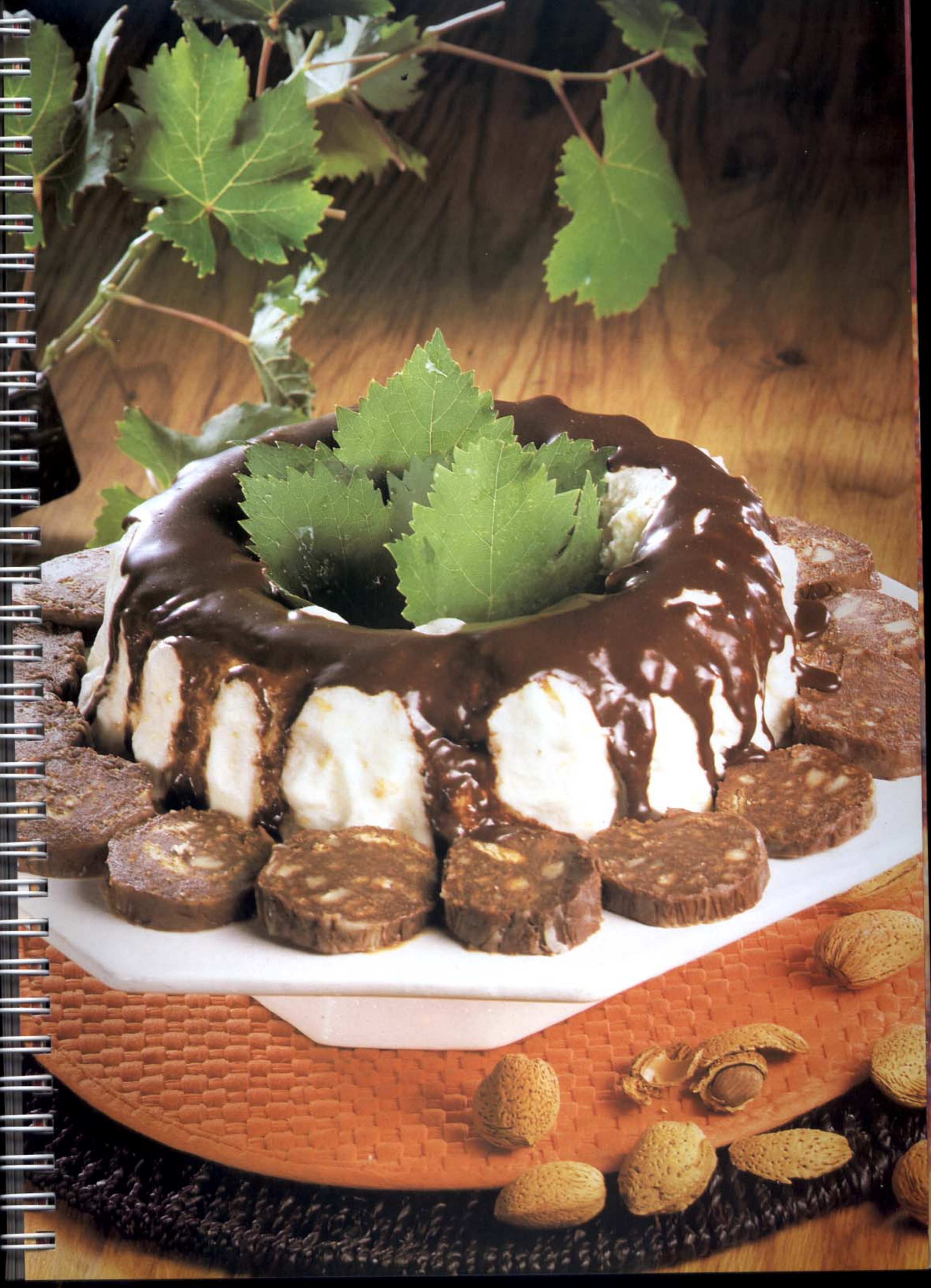
Para o gelado
- *150 g de amêndoas cruas*
- *6 claras de ovo*
- *150 g de açúcar*
- *500 g de nata líquida para montar*
- *Um pelisco de sal*
- *Umas gotas de sumo de limão*

Para o molho
- *80 g de açúcar*
- *100 g de café (já feito)*
- *150 g de chocolate para culinária*

PREPARAÇÃO

- Toste no forno as amêndoas, com o grill durante 5 minutos aproximadamente, mexendo-as para que fiquem todas iguais.
- Deite-as no copo e pique-as durante 3 seg., veloc. 3 1/2 (devem ficar em bocados pequenos). Tire do copo e deite-as numa tijela grande.
- Lave e seque bem o copo. **Ponha o suporte giratório nas lâminas**, deite as claras, o sal e umas gotas de sumo de limão e programe 6 minutos na veloc. 3. Quando faltarem 2 minutos, deite pouco a pouco o açúcar através do bocal, até terminar o tempo. Tire o suporte giratório e deite-as sobre as amêndoas reservadas.
- Sem lavar o copo nem o suporte giratório, ponha-o nas lâminas e deite as natas. Monte-as na veloc. 3. Deite a nata sobre as claras e as amêndoas reservadas e envolva tudo com a espátula, com muito cuidado, até que fique uma mistura homogénea.
- Ponha a mistura numa forma e introduza-a no congelador tapada com película aderente

- **Preparação do molho**: Ponha no copo, muito seco, o açúcar e o chocolate e pique-o com 5 ou 6 golpes no turbo. Junte o café e programe 5 minutos, 50 ºC, veloc. 3.
- Desenforme o gelado o sirva-o com o molho quente de chocolate por cima.

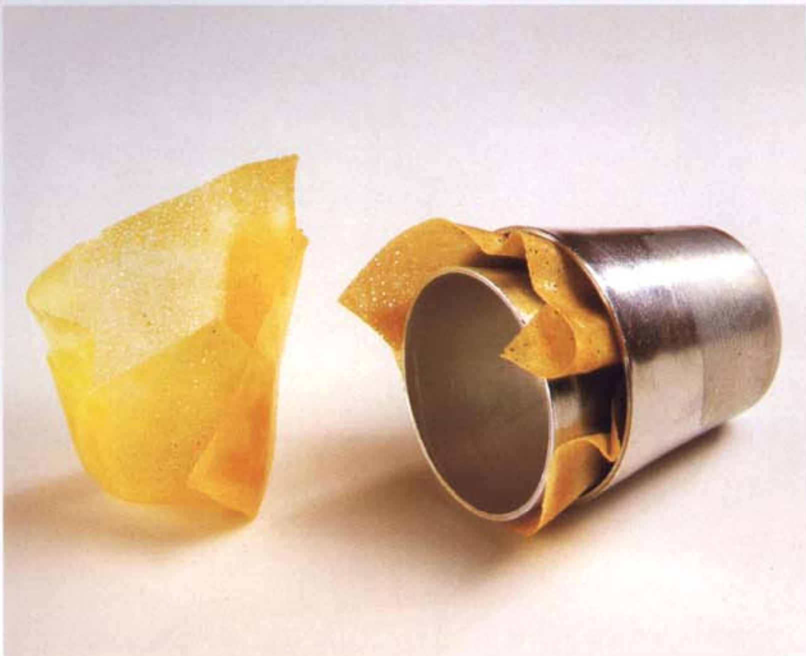


OVOS MOLES

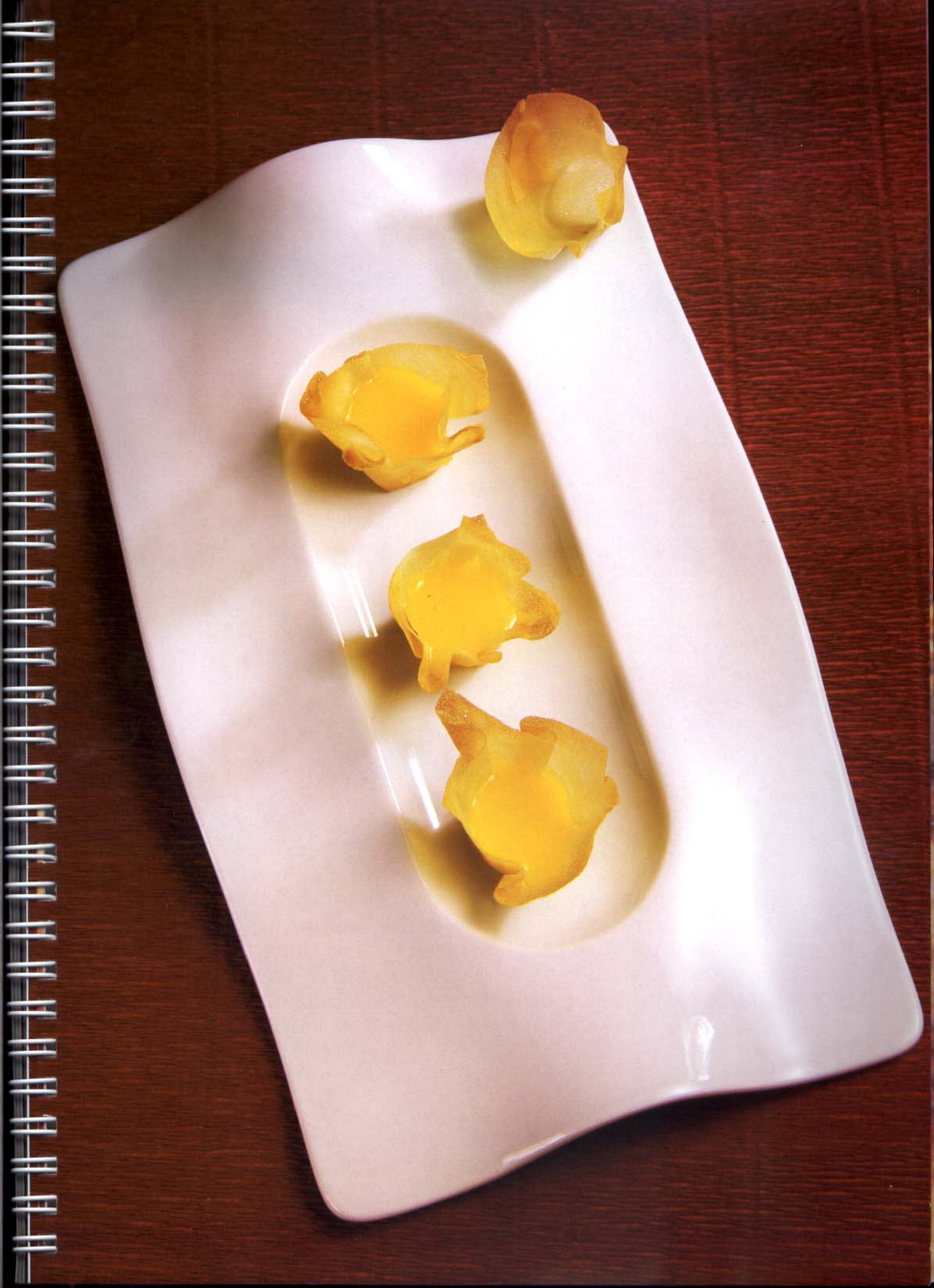
Ingredientes
- *140 g de água*
- *250 g de açúcar*
- *8 gemas*

PREPARAÇÃO

- Prepare a calda de açúcar pondo no copo a água e o açúcar e programe 13 minutos, temperatura Varoma, na velocidade 1 1/2 . Quando acabar o tempo, deixe arrefecer um pouco.
- Desfaça as gemas num recipiente e deite a calda de açúcar em fio fino sobre as gemas, batendo sempre.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas** e programe 5 minutos a 100º na velocidade 1 1/2. Com a máquina em adamento deite a mistura de seguido.
- Quando o tempo acabar, tire rapidamente do copo para um recipiente.



IDEIA PARA SERVIR: Faça umas tulipas pequenas de massa chinese o outra massa fina com ajuda de duas formas. Unte-as com manteiga e leve ao forno até dourar. Ponha-lhes uma colher de ovos moles no centro e sirva.



GELADO CELESTIAL

Ingredientes
Para o praline
- *200 g de açúcar*
- *100 g de amêndoas cruas peladas*

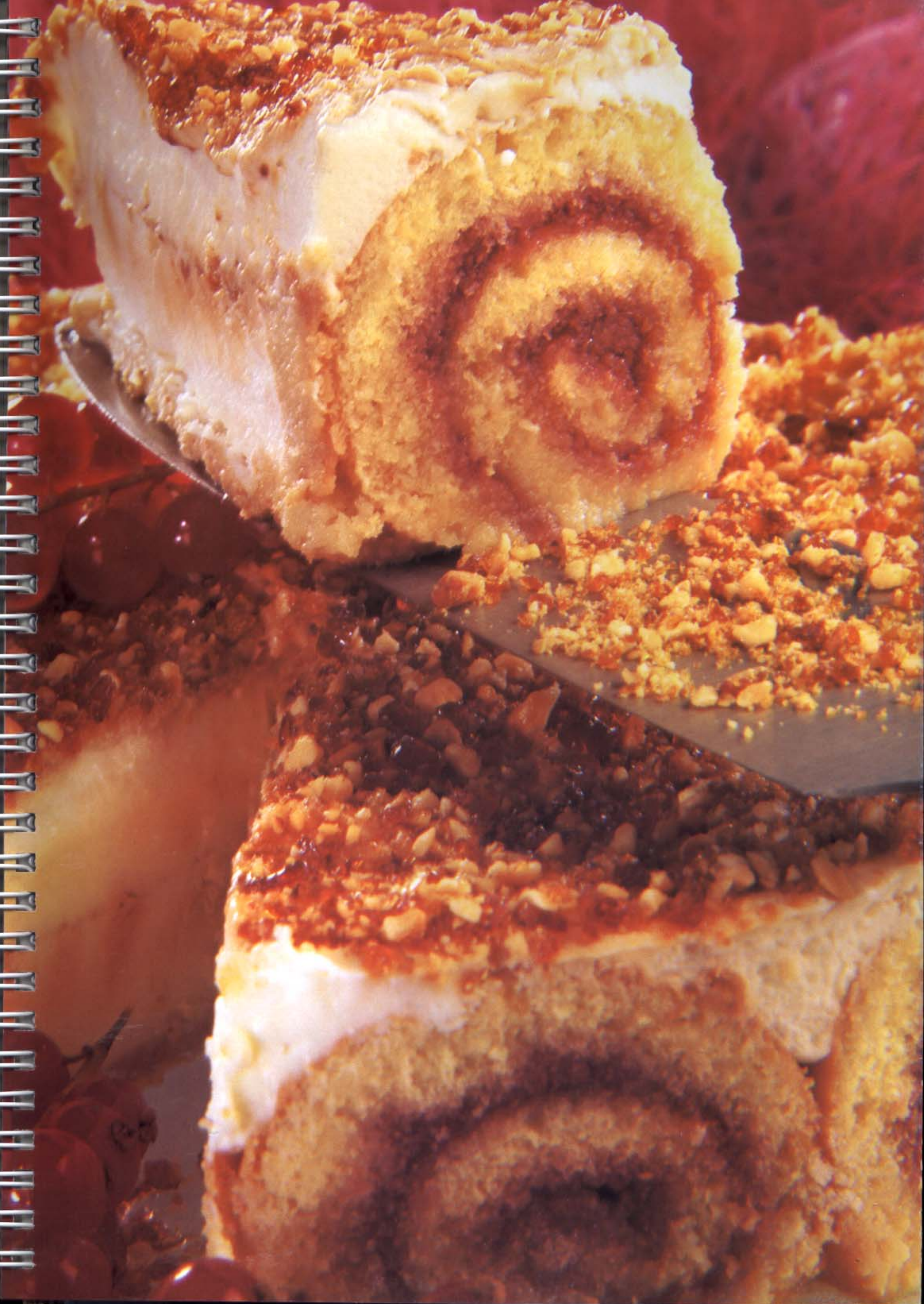
Para resto
- *100 g de bolacha Maria*
- *6 claras de ovo*
- *Umas gotas de limão*
- *Um pelisco de sal*
- *500 g de nata (muito fria)*
- *180 g de leite condensado*

PREPARAÇÃO

- Numa sertã funda faça o caramelo com o açúcar e quando estiver a começar a ficar dourado junte as amêndoas (deve ficar um dourado escuro). Deite sobre um tabuleiro e deixe arrefecer. Quando estiver bem frio, parta aos bocados e introduza-os no copo (que deverá estar bem seco). Rale-o sem ficar pulverizado, programando 12 segundos na veloc. 3 1/2. Tire e reserve num saco de plástico.
- Pulverize as bolachas deitando-as com a máquina em andamento na veloc. 6 (se ficar algum bocado, repita a operação). Tire e reserve.
- Lave bem o copo e as lâminas para que não fique restos de gordura. Seque-o.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**, junte as claras, umas gotas de limão e o sal e programe 6 minutos, veloc. 3. Tire e reserve.
- Sem lavar o copo e com o suporte giratório nas lâminas, bata as natas bem firmes na veloc. 3. Tire para outro recipiente. Abra um buraco nas natas já batidas, deite o leite condensado e as claras em nuvem, mexendo delicadamente com movimentos envolventes até ficar homogêneo.
- Monte o gelado rapidamente para evitar que a mistura baixe: numa forma desmontável de 22 cm de diâmetro por 6 cm de altura, deite uma camada da bolacha ralada, a seguir metade da mistura, uma de praline, a outra metade da mistura e acabe cobrindo com o resto do praline.
- Meta-o no congelador, quando frio desmolde-o e adorne a seu gosto.

VARIANTES: em vez de praline no centro, pode pôr frutas do bosque, compota de groselha, etc...

Nota: Se quiser um gelado mais decorativo pode fazer uma torta (3 ovos, 90g de açucar e 90g de farinha), seguindo a técnica da pág. 96 e recheando-a de compota de framboesa. Corte em fatias (como na foto) e ponha-as à volta da forma antes de deitar o gelado.



TARTE DE QUEIJO FRESCO

Ingredientes

- *3 yogurtes naturais*
- *500 g de queijo fresco ou requeijão*
- *1 colher de sopa de sumo de limão*
- *30 g de manteiga*
- *150 g de açúcar glace*
- *200 g de cereais integrais Fitness (Nestlé) ou qualquer corn-flakes*
- *5 folhas de gelatina natural*
- *Morangos, framboesas ou frutas do bosque para enfeitar*

PREPARAÇÃO

- Demolhar as folhas de gelatina 5 minutos numa tijela com água fria.
- Ponha no copo bem seco metade dos cereais e triture-os durante 20 seg., veloc. 4. Junte a manteiga e programe novamente 20 seg., veloc. 4.
- Deite a massa numa forma desmontável de 20 ou 22 cm e pize-a bem com uma colher.
- Ponha no copo um dos yogurtes e programe 2 minutos, 70 °C, veloc. 2 1/2. Junte a gelatina bem escorrida e programe 12 seg., veloc. 3. Junte os outros yogurtes, o queijo fresco, sumo de limão e o açúcar e programe 25 segundos, veloc. 4
- Deite esta mistura na forma preparada e introduza-a no frigorífico, no mínimo 3 horas.
- Desenforme e enfeite com as frutas e o resto dos cereais a seu gosto.

Nota: Se quiser, pode pôr somente metade da mistura do queijo, pôr frutas em lâminas, o restante da mistura e acabar enfeitando com os restantes frutos e cereais.



ÍNDICE

Almendrados, 92

Biscoitos para o chá, 93
Bolo
- *Normas para conseguir um bom bolo*, 95
- *Técnicas de*, 94-95
Bolo de cenouras, 102
Bolo de coco, 98-99
Bolo de chocolate, 106-107
Bolo de noz, 116-117
Bolo de vinho tinto, 110
Bolo Genovés (Bolo da avó), 96
Bolo-flan, 104-105
Brioche, massa de, 38
Brownies, 103

Coca de bacalhau, 22
Coca de verduras, 20-21
Concha de chocolate recheada de nata e morangos, 62-63
Cordiais, 88
Coroa recheada, 42-43
Cremes de manteiga
- *Creme de manteiga base*, 87
- *Manteiga de café, 87*
- *Manteiga de chocolate, 87*
Crocante de Maçã, 114-115
Croissants, 84-85

Empanada
- *Técnicas*, 24-25, 30-31
Empanada de atum, 23
Empanada de bacalhau, 27
Empanada de lombo de porco, 26
Empanada multicolor, 28-29
Enfeites
- *Decoração de molhos e tartes*, 49
- *Enfeites borbulhas de chocolate*, 49
- *Folhas de chocolate*, 48
- *Frutas com chocolate*, 49
- *Uvas cristalizadas*, 48

Filhoz do norte, 118
Folhados de creme, 78

Gelado celestial, 124-125

Jesuítas, 81

Linguas de gato, 72

Massa choux
- *Receita básica*, 50
- *Técnicas*, 51-53

Massa de brioche
- *Receita básica*, 38
Massa folhada
- *Massa folhada rápida, 76*
- *Massa folhada tradicional, 77*
- *Técnicas de*, 78
- *Várias formas de cortar a*, 79-80
Massa quebrada, 59
- *Técnicas de*, 61
Massa sablé, 60
Merengues
- *Merengue Francês*, 86
- *Merengue Italiano*, 86
- *Merengue Suíço*, 64

Ovos moles, 122-123

Pâes
- *Receita básica*, 32
- *Fugaça do povo*, 33
- *Pãezinhos*, 34
Pão de azeitonas, 35
Pão de leite e manteiga, 36-37
Pão de ló de ovar, 108-109
Pão de passas ou nozes, 41
Pizza
- *Receita básica da massa*, 8
- *Técnicas*, 9-11
Pizza 4 queijos, 18
Pizza calzone, 16-17
Pizza de fiambre e ananás, 12-13
Pizza quatro estações, 14-15

Quente e frio, 120-121

Salame de chocolate, 119
Scones, 90-91
Strudel de maçã, 56-58
Suiços, 44-45

Tarte de amêndoas, 97
Tarte de café, 111-113
Tarte de limão, 64-65
Tarte de maçã, 66-67
Tarte de massa folhada e morangos, 82-83
Tarte de queijo fresco, 126-127
Tarte Gloria Bendita, 100-101
Tarte Saint-Honoré, 54-55
Tarte Tatin, 70-71
Tarte Vulcão, 73-75
Tarteletes individuais, 68-69
Torcidos, 89
Trança grande, 40
Trança recheada, 39